

## placuszki cukiniowo-ziemnaczano-serowe



### DIANIX



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2 sztuki
<b>ziemniaki</b>	5 sztuk
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>ser żółty</b>	15 dag
<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>ew. cukier</b>	do smaku
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** cukinię płuczemy, kroimy w kawałki, i ścieramy na tarce, najlepiej rmloda cukinia, wtedy nadaje się cała, ewentualnie dużą ( ja taką dysponowałam) wydrążamy . Ja scieram ze skórką, ładniej wtedy placuszki wyglądają. ścieramy na tarce na oczkach do zupy jak się sciera np. ogórki czy marchew. ser ścieramy na tarce, najlepiej mieć w kostce, ja akurat miałam w plasterkach.
- KROK 2** ziemniaki obieramy, ścieramy na tarce, ja startam na tej najmniejszej.
- KROK 3** cukinię mocno odciskamy z soku, podobnie ziemniakii i dopiero wtedy łączymy. dodajemy jajka, mieszamy, następnie mąkę. Przyprawy na końcu.
- KROK 4** Placki smażymy na rozgrzanej patelni na średnim ogniu z jednej i drugiej strony. możemy podawać z cukrem. ja jednego dnia zrobiłam 3 rodzaje i pewnie jeszcze jakieś zrobię.

