

placuszki z cukini



LEONKOT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1-2 sztuki
ser żółty	150 g
jajko	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
szczypiorek	0,5 pęczka
mąka (ile zabierze)	
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obieramy ze skórki, wydrążamy pestki.

Cukinię i ser ścieramy na drobnych oczkach tarki (tych samych, na których ścieramy ziemniaki na placki ziemniaczane), dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekany szczypiorek, jajko, przyprawy i mąkę (mąki dodajemy tyle, aby ciasto miało taką samą konsystencję, jak to na placki ziemniaczane).

Wykładamy łyżką na dobrze rozgrzany olej formując niewielkie placuszki.

Najlepiej smakują na zimno