

Placuszki z cukini



COOKINGANGELIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	2 szt
cebula	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
bułka tarta	3 łyżki
czarny pieprz mielony Prymat	
przyprawa do potraw Kucharek	
jajko	1 jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinie ścieramy na tarce o grubych oczkach. Przekładamy na sito i pozostawiamy ok 30 min, aby woda odciekła.
- KROK 2 Cebule kroimy w bardzo drobna kostkę.
- KROK 3 Do odciśniętej cukini dodajemy cebulę.
- KROK 4 Dodajemy mąkę.
- KROK 5 Dodajemy bułkę tartą.
- KROK 6 Dodajemy jedno surowe jajko.
- KROK 7 Formujemy placuszki najlepiej mokrymi dłońmi. Smażymy z obu stron na małym ogniu. Olej musi być mocno rozgrzany.