

Placuszki z cukini



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 szt
cukinia	1/2 szt
jajko	1 szt
boczek wędzony	10 dag
czosnek	1 ząbek
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaka i cukinię obieramy ze skórki , ścieramy jak na placki w oddzielne miseczki . Cukinię lekko solimy aby puściła sok i odciskamy po chwili. Z ziemniaków też odlewamy troszkę zebranej wody uważając aby skrobia zostały . Potem połączyć , dodać jajko mąkę. Boczek i cebulę pokroic w kostkę , boczek wysmazyc na chrupko, wyjąć skwareczki dodać do miski a na pozostałym tłuszczu zeszklić cebulę i dodać też do miski . Listki bazylii pokroić drobniutko i wszystko razem wymieszać dodając pieprzu i soli jeśli trzeba. Smażyć na tłuszczu male placuszki .