

## Placuszki z cukinii i kaszy kuskus



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	1 młoda
<b>kuskus</b>	1/3 szkl
<b>ser żółty</b>	50 g
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>jajko</b>	2 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cukinię myjemy, osuszamy i ścieramy na grubych oczkach, solimy do smaku i odstawiamy na 30 minut.  
Kaszę zalewamy wrzątkiem na 1 cm powyżej powierzchni , odstawiamy do napęcznienia, studzimy.
2. Cukinię odciskamy, dodajemy kaszę, jajka, starty ser, wyciskamy czosnek, doprawiamy do smaku solą i pieprzem (na sól uważamy, bo cukinia już była solona).Jeśli masa jest zbyt rzadka, dodajemy bułkę tartą.  
Wszystko dokładnie mieszamy i smażymy na niewielkiej ilości oleju.  
Po usmażeniu osączamy z tłuszczu na papierowym ręczniku.