

PLACUSZKI Z CUKINII, KASZY KUSKUS I OLIVEK



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kuskus	3/4 szkl
cukinia	2 szt
jajka	2 szt
mąka pszenna	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
oliwki czarne	10 szt
sól i pieprz	
natka pietruszki	0,5 pęczka
gałka muskatołowa mielona	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** 1/ Kaszkę kuskus zaparzyć wg przepisu na opakowaniu. Wystudzić. Cukinie umyć, osuszyć i zetrzeć na tartce o grubych oczkach, posolić. Odstawić na pół godziny aż puści soki. Oliwki pokroić na drobne plasterki, natkę posiekać. Cukinię lekko odcisnąć z soków a następnie wszystkie składniki przełożyć do miski.
- KROK 2** 2/ Zawartość miski dokładnie wymieszać, dodać przyprawy, jajka, obie mąki i jeszcze raz wymieszać.
- KROK 3** 3/ Na rozgrzanej patelni i odrobinie oleju smażyć niewielkie placuszki. Przed podaniem posypać natką pietruszki.