

Placuszki z cukinii z tuńczykiem i rzodkiewką



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

10 sztuk:

cukinia	200 gramów
jajka	1 sztuka
mąka pszenna	3 łyżki
sól	5 szczypt
pieprz	5 szczypt
tuńczyk	1 puszka
rzodkiewki	5 sztuk
masło do smażenia	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą cukinię zetrzeć ze skórką na tarce o grubych oczkach, tuńczyka odcedzić z oleju, rzodkiewki pokroić w półplasterki, a białko ubić na sztywną pianę.

W misce wymieszać cukinię, mąkę oraz żółtko i następnie delikatnie wmieszać pianę z białka.

Na końcu masę połączyć z tuńczykiem i rzodkiewką.

Całość doprawić do smaku (solą z pieprzem).

Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju/masła i za pomocą łyżki - wykładać nieduże porcje ciasta. (1 łyżka stołowa na 1 placuszek.)

Placki smażyć z obu stron na lekko złoty kolor, a następnie odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku kuchennym.

Podawać solo lub z ulubionym sosem.