

Racuszki z cukini



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2-3 szt
cukinia	1 mała
cebula biała	1
mąka	ok 1 szkl
olej do smażenia	
marchewka	1
natka pietruszki	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię obrać, wydrążyć środek z pestek
- KROK 2 zetrzeć do miski na grubej tarce. Dodać sól i pieprz
- KROK 3 marchew obrać i zetrzeć na grubej tarce
- KROK 4 cebulę obrać, i zetrzeć na tarce o grubych oczkach
- KROK 5 pietruszkę pokroić i wymieszać razem
- KROK 6 do farszu wbijamy jajka
- KROK 7 i mieszamy wszystko razem z przyprawami

KROK 8

na patelni rozgrzewamy tłuszcz i nakładamy łyżką placuszki pieczemy z obu stron na złoto