

Cukiniowe placuszki z fetą



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 łyżki
jajko	
olej	
sól, pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	3 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Cukinię myjemy, ścieramy na tarce o grubych oczkach, odciskamy z nadmiaru soku.
- Masę starannie mieszamy z fetą, oregano, papryką, jajkiem, mąką oraz solą i pieprzem.
 - Na rozgrzanym oleju kształtujemy małe placuszki i smażymy na złotobrazowo.
- Osączamy z tłuszczu układając placuszki na papierowym ręczniku. Podajemy z pokruszoną fetą.