

placki z cukinii ze szpinakiem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 sztuka
ziemniaki duże	2 sztuki
mąka	2 łyżki
jajko	1 sztuka
szpinak mrożony	1 opakowanie
śmietana	2 łyżki
czosnek ząbki	
szczypiorek posiekany	
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
boczek wędzony	5 surowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ziemniaki obrać umyć, cukinie umyć, zetrzeć na tarce do warzyw,
- dodać sól, pieprz, jajko i mąkę, wymieszać,
- z powstałej masy usmażyć większe placki,
- zabezpieczyć przed wystygnięciem,
- plastry boczku pokroić, obsmażyć na chrupko, zdjąć z patelni,
- na pozostałym tłuszczu zrumienić pokrojony w plastry czosnek i posiekany szczypiorek,
- dodać szpinak, chwilę smażyć,
- wlać śmietanę, przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową,
- wymieszać, chwile dusić,
- na placki wyłożyć porcje szpinaku, złożyć placki na pół i posypać boczkiem.

