Placuszki z cukinii z miętą



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1
łyżki posiekanych listków świeżej mięty	3
łyżek mąki pszennej (ilość zależy od wielkości cukinii)	4-6
sól i pieprz mielony	do smaku:
olej	do smażenia:
jajko	1 (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię dokładnie umyć. Ze starszego okazu łyżką usunąć watowaty środek. Nie obierać tylko razem ze skórką zetrzeć na dużych oczkach tarki jarzynowej. Masę posolić 1 łyżeczką soli, przełożyć na plastikowe sito i odstawić na 15-30 min. aby odciekł nadmiar soku. Następnie jeszcze lekko odcisnąć, przełożyć do miski, dodać miętę, pieprz, 4-5 łyżek mąki i ew. jajko, ale niekoniecznie. Masę dokładnie wymieszać. Kłaść porcje wielkości czubatej łyżki na rozgrzany olej, dociskać masę i ładnie formować, smażyć do zrumienienia z obu stron, przełożyć na ręcznik papierowy aby osączyć z nadmiaru tłuszczu. Tłuszcz do smażenia musi być bardzo rozgrzany - inaczej placki bardzo go chłoną. Podawać na gorąco z dodatkiem sosu jogurtowego.