

Placki z cukinii



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 duże
cebula	1 mała
jaja	3 szt
sól	do smaku
olej do smażenia	
mąka	1/2 szklanki
cukinia	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć, odciąć końcówki z zetrzeć na tarce z dużymi otworami (razem ze skórą). Odcisnąć sok. Obrane i umyte ziemniaki zetrzeć na tarce z małymi otworami tak jak na placki ziemniaczane. na tej samej tarce zetrzeć obraną cebulę. Odcisnąć sok (można na sicie). Połączyć cukinię z ziemniakami, dodać jaja, sól i mąkę. Powinno powstać ciasto podobne do tego na placki ziemniaczane, jeśli jest zbyt rzadkie to dodać trochę mąki. Na rozgrzanym tłuszczu smażyć z obu stron placki. Podawać na ciepło posypane cukrem lub według własnego pomysłu. Można ułatwić sobie pracę i do ścierania warzyw użyć robota kuchennego.