

## Placuszki z cukini z oscypkiem i pomidorem



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinia</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pomidor</b>	4 sztuki
<b>oscypek</b>	2 sztuki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>olej do smażenia</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć a następnie osuszyć. Zetrzeć na tarce o dużych oczkach i posolić. Następnie odcisnąć sok. Dodać jajko i bułkę tartą. Wymieszać. Formować placuszki usmażyć na oleju na złoty kolorek. Pomidora i oscypka pokroić w plasterki. Na gorące placuszki układamy plasterki oscypka i pomidoraka. Smacznego !!