

Cukiniowe placuszki z fetą i kaparami



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

cukinia	2 sztuki
ser feta	250 gramów
kapary całe Smak	1 łyżka
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	3-4 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
natka pietruszki	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć (nie obierać) i zetrzeć na tartce o dużych oczkach, lekko oprószyć solą i odstawić na kilka minut żeby puściła soki. Odcisnąć. Do cukinii dodać rozdrobniony ser feta, kapary, jajka, posiekaną natkę i mąkę. Wymieszać, doprawić przyprawami (uwaga na sól - ser feta jest słony). Placki nakładać łyżką i smażyć z obu stron na rumiano. Podawać posypane natką pietruszki. Można podać je z kuskusem.