

Placuszki z kabaczka i koperku



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabaczek	750 g
jajko	3 szt
cebula	1 szt
Koperek suszony Prymat	1/2 pęczka
mąka pszenna	8 łyżek
kwaśna śmietana	2 pełne łyżki
sól i pieprz	
czosnek	1 ząbek
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kabaczka umyć, osączyć ręcznikiem papierowym, odciąć końcówki. Przekroić kabaczka wzdłuż na połowę, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć razem ze skórką na tarce o dużych otworach.
- KROK 2 Następnie posolić i odstawić na 20 minut. Cebulę i koperek, drobno pokroić. Kabaczka odcisnąć z nadmiaru soku, dodać cebulę, koperek i pozostałe składniki, dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Na patelni rozgrzać tłuszcz, kłaść łyżką niewielkie porcje ciasta, smażyć z obu stron na złoty kolor.
- KROK 4 Placuszki po smażeniu układać na ręczniku papierowym, aby odciekły z nadmiaru tłuszczu.
- KROK 5 Podawać gorące z sosem czosnkowym.

