

Cukiniowe placuszki z fetą



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2
cebula	
feta	1/2 op.
jajko	3 szt
1-2 łyżeczki proszku do pieczenia	
mąka	(dałam 2 łyżki)
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
2 ząbki czosnku	
sól	
natka pietruszki	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię razem ze skórą zetrze na grubych oczkach, posolic i odstawić na 30 min. W tym czasie posiekać cebulę i czosnek. Z cukini odcisnąć bardzo mocno sok, dodać cebulę z czosnkiem, wymieszać. Dodać jajka, pieprz i pokruszoną fetę. Wymieszać wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia - tyle żeby powstało ciasto gęstości kwaśnej śmietany. Dodać bułkę tartą i zioła. Po dokładnym wymieszaniu smażyć niewielkie placki. Podałam z sosem jogurtowo-czosnkowym