Placki z cukinii

BEN-KA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Placki:

cukinia	3 szklanki
cebula	1 sztuka
jajko	2 sztuki
mąka	4 duże łyż.
olej	2 duże łyż.
zielenina	4 duże łyż.

Dodatkowo:

olej do smażenia	0.75 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, lekko posolić, wymieszać i odstawić. Po starciu musimy uzyskać 3 szklanki startej cukinii.
Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, a następnie zeszklić na 2 łyżkach oleju i wystudzić.
Do miski przełożyć odciśniętą cukinię, wbić jajka, dodać mąkę i cebulą, a także posiekaną zieleninę (koperek, natkę, drobny szczypiorek) doprawić masę solą i pieprzem i smażyć na rozgrzanym oleju po 3-4 minuty z każdej strony.