

Azjatyckie placki z cukinii



Autor: **KORAL**
Przepisów: **968** Ocena: **20149**

1-2 os. 15 min łatwe przystępne

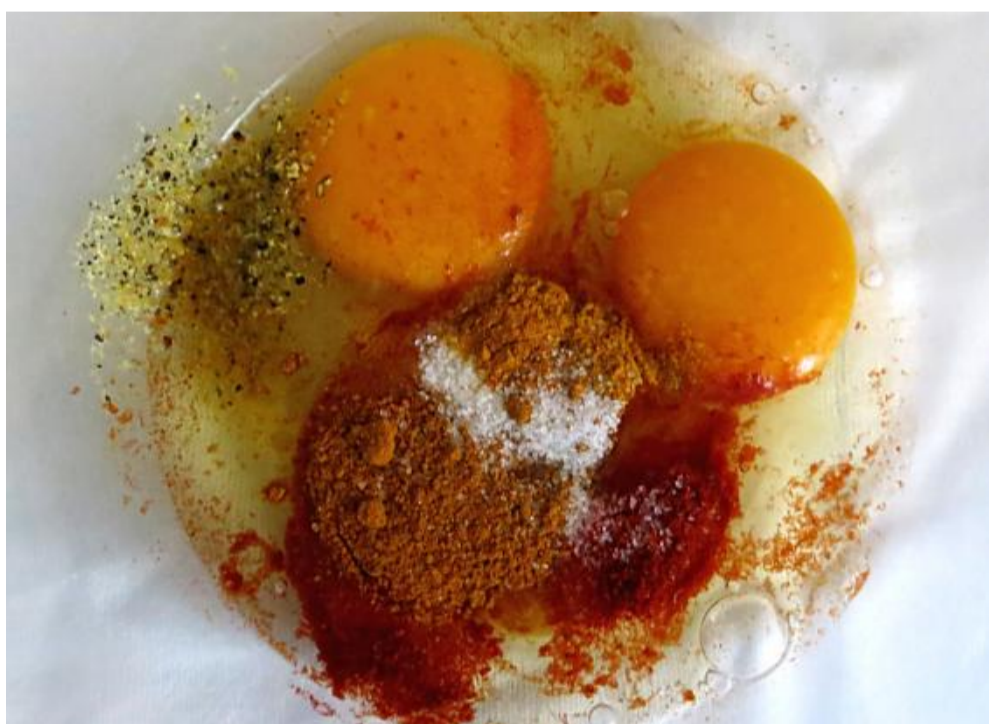


Składniki:

- cukinia 300 g
- 1 cebula
- 2 jajka
- mąka pszenna 65-70 g
- parmezan płatki 50 g
- curry 1 raczej płaska łyżeczka
- papryka słodka 1/2 łyżeczki
- pieprz cytrynowy 1/2 łyżeczki
- kurkuma 1/2 łyżeczki
- sól do smaku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię ścieramy na tarce o dużych oczkach. Przekładamy na sitko do osączenia i lekko ugniatamy. Cebulę kroimy w drobną kostkę. Do jajek dodajemy przyprawy i ubijamy.



- 2 Do ubitych jajek dodajemy cukinię, cebulę, mąkę i płatki parmezanu. Wszystko dokładnie mieszamy. W razie potrzeby można dodać więcej mąki.



- ③ Placki smażymy na rozgrzanym oleju do przyrumienienia. Usmażone placki kładziemy na ręcznikach papierowych i osączamy z nadmiaru tłuszczu. Bardzo dobrze smakują z domowym ketchupem.



Twoje notatki do przepisu: