

# Cukiniowe placuszki



Autor: **Parmenion**  
Przepisów: **11** Ocena: **93**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 średnia cukinia
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki gazowanej wody
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki ziół prowansalskich
- sól, pieprz
- olej kokosowy, lub rzepakowy do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie kroimy na półcentymetrowe plasterki, i układamy na ręczniku papierowym, solimy i pieprzymy. Zostawiamy na 10 min. żeby puściła soki, i trochę zmiękła.
- 2 W tym czasie miksujemy ze sobą mąkę, mleko, wodę i zioła. Dodając jajko i szczyptę soli, aż do uzyskania gładkiej masy.
- 3 Na patelni rozgrzewamy olej, i smażymy krótko z dwóch stron, zanurzone w cieście plasterki cukini.
- 4 Obsmażone placuszki, odsączamy z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

## Twoje notatki do przepisu: