

placki z cukinii z marchewką



Autor: **Pieprzycfantazja**
Przepisów: **243** Ocena: **4870**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 nieduże cukinie
- 1/3 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 średniej wielkości marchew
- 1 cebula
- 1 jajko
- przyprawy: sól, pieprz czarny i ziołowy
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię wraz ze skórką startam na tarce o dużych oczkach. Nie wydrążałam gniazd nasiennych, ponieważ nie były przerośnięte. Kiedy mamy dużą cukinię warto jednak wydrążyć nasiona.

Posoliłam i odstawiłam na chwilę by cukinia puściła sok.

- 2 Marchewkę i cebulę startam na tej samej tarce.
- 3 Odcisnęłam cukinię z nadmiaru soku i połączyłam z marchewką i cebulą. Wbiłam jajko i dodałam mąkę ziemniaczaną.
- 4 Przyprawiłam do smaku solą i pieprzem.

Wszystko dokładnie wymieszałam.

- 5 Masę wykładałam łyżką na patelnię z rozgrzanym olejem. Smażyłam do uzyskania złotego - brązowego koloru z jednej i drugiej strony.
- 6 Placuszki podawałam z sosem czosnkowym.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: