

Placuszki z cukini

Autor: **evanion**Przepisów: **30** Ocena: **220**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cukinia 2 sztuki
- Ser żółty 50g
- Jajka 2 sztuki
- Bułka tarta 1 szklanka
- Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie myjemy i ścieramy na tarce (jeśli jest młoda i ładna można ze skórką), następnie zasypujemy solą i odstawiamy na ok 20 minut. Po tym czasie odlewamy powstałą wodę i dokładnie odciskamy cukinię.
- 2 Dodajemy jajka, bułkę tartą i starty ser żółty. Dokładnie mieszamy (jeśli masa jest za gęsta można dodać jajko, jednak powinna być odrobinę "kitowata"),



- 3 Łyżką nakładamy placuszki na rozgrzany olej, na patelni lekko spłaszczamy i smażymy z obu stron do zrumienienia (warto zamaczać łyżkę, wtedy ciasto nie będzie do niej przywierać).



Twoje notatki do przepisu:

