

Placuszki z cukinii z serem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Podawac z sałatką z pomidorów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag młodej cukinii -
- 20 dag startego ostrego sera -
- 1 łyżka soli -
- 4 jajka -
- 4 ząbki czosnku -
- 1 pęczek pietruszki -
- 6 do 8 łyżek mąki -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Cukinie myjemy, zcieramy na grubej tarce. Mieszymy z solą i jajkami. Ząbki czosnku obieramy i drobno siekamy. Natkę pietruszki również siekamy. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, czosnkiem, natką pietruszki i tartym serem. Dodajemy do cukinii. Na patelni rozgrzewamy olej. Masę nabieramy łyżką i formujemy na patelni małe placuszki. Smażymy z obydwu stron na jasno złoty kolor.

Smacznego!

