# Bezglutenowe pancakes z cukinii

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

## Składniki:

- cukinia - 600 g
- jajka - 2 szt.
- mąka kukurydziana - 4 łyżka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- sól - 2 łyżeczka
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- tymianek - do smaku
- olej do smażenia - 5 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Cukinia ścieramy na tarce, oprószamy sola, mieszamy, przekładamy na sito i zostawiamy na 15 min.
Po tym czasie cukinię odciskamy z soku.

*KROK 2:* Do cukinii dodajemy pozostałe składniki, mieszamy wszystko.

*KROK 3:* Porcje ciasta wykładamy łyżką na rozgrzaną patelnię z olejem.
Smażymy na złoto z obu stron.