Lekkie placuszki z młodej cukinii

H A B I B I

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- młoda cukinia - 500 g
- mąka owsiana lub zmielone płatki owsiane - 2/3 szklanka
- jajka - 3 szt.
- sól czosnkowa, pieprz, kozieradka mielona, koperek - do smaku
- olej kokosowy do smażenia - trochę
- masło klarowane do smażenia - trochę
- ser gorgonzola - do smaku

Dodatkowe info:

Placuszki są bardzo delikatne i trzeba ostrożnie odwracać je na drugą stronę. Do smażenia łączę dwa rodzaje tłuszczu, bo placuszki zyskują dobry smak, ale można usmażyć je w zasadzie na dowolnym tłuszczu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię umyć, osuszyć, utrzeć na tarce o największych oczkach. Dodać całe jajka, przyprawy i mąkę owsianą.
Wszystko dokładnie wymieszać i pozostawić na kilka minut do spęcznienia mąki.
Na patelni rozpuścić olej kokosowy i masło klarowane 1:1 i łyżką kłaść średnie porcje ciasta - smażyć pod przykryciem, z obu stron na złoty kolor.
Gotowe placuszki podawać z ulubionym rodzajem sera gorgonzola.