Pieczone placki z cukinii z serem

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

40 min

4 porcje

Składniki:

- młoda cukinia - 250-300 g
- ziemniaki średnie - 4 szt.
- cebula szalotka - 1 szt.
- jajka eko - 2 szt.
- mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa uniwersalna - 200-250 g
- śmietana 18% (gęsta, do zup i sosów) - 2 łyżka
- sól i pieprz (po pół łyżeczki) - do smaku
- ser twardy np. bursztyn (ewentualnie parmezan) tarty - 50-80 g
- masło - 1 łyżeczka
- czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik do temperatury 230°C. Blachy (2 szt.) wyłożyć papierem do pieczenia. Można posmarować delikatnie olejem. Odstawić.
Szalotkę i czosnek rozdrobnić (ręcznie lub blenderem).
Cukinię rozdrobnić za pomocą malaksera lub zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce.
Na dużej patelni na maśle udusić szalotkę z czosnkiem, po chwili dodać cukinię i dusić 3-4 minuty. Przełożyć do misy. Dodać ziemniaki, mąkę, jajka, śmietanę, sól i pieprz. Wyrobić wszystko razem.
Placki nakładać łyżką na blachę zachowując 1 cm odstępy. Każdy placek posypać startym serem bursztyn (lub parmezanem).

KROK 2: Piec 15-20 minut.

KROK 3: Złociste placki wyjąć na talerz.

KROK 4: Podawać np. z dipem bazyliowym

(https://gotujwstylueko.pl/przepisy/dip-bazyliowy)
lub sosem czosnkowym.