Placki topinamburowe z cukinią

Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mąka z topinamburu - 5 łyżka
- białka jajek - 2 szt.
- cukinia - 1/2 szt.
- mieszanka ziaren (len, sezam, słonecznik) - 1 łyżka
- curry - 1 szczypta
- sól sezamowa - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Placki były chrupiące i wyraziste w smaku, a dodatek cukinii sprawił, że nie były suche!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię zetrzeć na tarce, na dużych oczkach i odsączyć z nadmiaru wody.

KROK 2: Następnie dodać mąkę, białka i przyprawy- dokładnie wymieszać. Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia wyłożyć placuszki z powstałego ciasta i posypać ziarnami. Piec około 15- 20 minut w temperaturze 175 stopni.