Placki warzywne z halloumi i migdałami

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

cukinia mała - 300-350 g
marchew młoda - 200 g
ser halloumi - 450 g
migdały - 50 g
jaja - 4 szt.
pieprz - 1/4-1/2 łyżeczka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
łuska babki jajowatej - 1 łyżka
olej do smażenia - - trochę
do podania: -
dip jogurtowy -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały zmielić w blenderze lub młynku na mąkę.

KROK 2: Cukinie (najlepiej młode z miękką skórką i nasionami), marchewki i halloumi pokroić na mniejsze kawałki, przełożyć do malaksera i rozdrobnić.

KROK 3: Do rozdrobnionych warzyw z halloumi dodać migdały, mąkę, jaja, pieprz i babkę jajowatą.

KROK 4: Na patelni na niewielkiej ilości tłuszczu smażyć placki na złoto z obu stron.

KROK 5: Placki podawać najlepiej z dipem jogurtowym np. https://gotujwstylueko.pl/przepisy/jogurtowy-dip-mietowo-pietruszkowy