




Placki z cukinii

 noelka


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki - 1 kg
cukinia - 50 dag
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek

biały pieprz, sól, słodka papryka -
do smaku
olej - trochę
mąka - 1 szklanka
jajko - 2 szt.

Dodatkowe info:

Podawaj np. z pikantnym gulaszem drobiowym lub z sosem czosnkowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa oczyść, obierz, opłucz. Z cukinii usuń pestki, a miąższ zetrzyj na tarce o małych otworach.

Cebulę drobno posiekaj. Ziemniaki zetrzyj na tarce o małych otworach.

Z masy odciśnij wodę. Czosnek przeciśnij przez praskę.

Ziemniaki wymieszaj z cebulą, cukinią oraz czosnkiem. Wbij jajka. Wsyp mąkę. Dopraw pieprzem, solą i papryką. Wymieszaj.

Na patelni rozgrzewaj porcje oleju. Łyżką nakładaj ciasto, formując owalne placki.

Placki smaż na rumiano z obu stron (1-2 minuty).