Placki z cukinii

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- cukinia - 400 g
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- czosnek - 1 - 2 ząbek
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- sól morska - do smaku
- pieprz świeżo mielony - do smaku
- mąka pszenna - 4 łyżka
- jogurt naturalny - 2 łyżka
- olej do smażenia - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię dokładnie myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem.
Następnie odcinamy końce i ścieramy na tarce o dużych oczkach razem z cebulą.
Startą cukinię delikatnie solimy i odstawiamy na 10 - 15 minut, po tym czasie odciskamy w dłoniach z nadmiaru wody.
Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekaną natkę pietruszki, jajko, jogurt, mąkę doprawiamy solą i pieprzem do smaku i dokładnie mieszamy do połączenia składników.
Na dobrze rozgrzaną patelnię z dodatkiem oleju nakładamy porcje ciasta, lekko spłaszczamy i smażymy placki.
Smażymy na złoty kolor z obu stron.
Podajemy z dodatkiem jogurtu naturalnego.