





Placki z cukinii z gofrownicy

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

Składniki:

cukinia - 1 szt.

marchewka - 1 szt.

cebula mała - 1 szt.

bułka tarta - 1 łyżka

mąka - 1 łyżka

ser cheddar - 50 g

jaja - 1-2 szt.

sól - - do smaku

Dodatkowe info:

Placki były dodatkiem do zupy z dyni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyć warzywa. Cebulę pokroić w kosteczkę. Cukinię zetrzeć na tarce na dużych oczkach, lekko posolić odstawić na kilka minut. Następnie wycisnąć cukinię z nadmiaru wody i zetrzeć do niej marchewkę, ser cheddar oraz dodać resztę składników. Wymieszać. Łyżką nakładać porcję masy i wypiekać placki w dobrze rozgrzanej gofrownicy posmarowanej olejem lub oliwą na złoto. U mnie wyszło 4 sztuki (moja gofrownica jest dość duża).