




Placki z kabaczka

 Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

kabaczek średniej wielkości - 1 szt.	mała cebula dymka - 2 szt.
mąka pszenna - 3-4 łyżka	sól, pieprz - 1 trochę
jajko - 1 szt.	olej do smażenia - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kabaczka dokładnie myjemy, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Przekładamy do miski, posypujemy solą, zostawiamy na kilka minut.

Przez ten czas siekamy drobno dymkę.

Kabaczka odciskamy z powstałego soku, dodajemy jajko, dymkę, 3 łyżki mąki, dokładnie mieszamy. W razie konieczności dodajemy jeszcze łyżkę mąki.

KROK 2: Niewielką ilość oleju podgrzewamy na patelni, łyżką formujemy niewielkie kotleciki, smażymy do zezłocenia z jednej i drugiej strony (odwracamy po ok 2 minutach). Osączamy na ręczniku papierowym i natychmiast podajemy.

Smacznego