




## Placki z młodej cukini i ziemniaków

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

### Składniki:

Cukinia młoda mała - 2 szt.

Ziemniaki małe młode - 6-7 szt.

Cebula mała - 3 szt.

Czosnek - 2 ząbek

Jajka ekologiczne - 2 szt.

Mąka bezglutenowa lub pszenna -  
3 łyżka

Mąka ziemniaczana - 2 łyżka

Koperek posiekany - 1 łyżka

Szczypiorek posiekany - 1 łyżka

Sól - 1/2 łyżeczka

Pieprz - 1/2 łyżeczka

Olej do smażenia -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cukinię w całości (młodą z miękką skórką i bez ziaren) zetrzeć na tarce jarzynowej, lekko posolić i odstawić na ok. 20 minut. Ziemniaki oskrobać i zetrzeć na tarce jarzynowej. Cebula i czosnek drobno posiekać.

**KROK 2:** Po 20 minutach cukinię odcisnąć z soku, umieścić w misce. Dodać starte ziemniaki, cebulę, czosnek, jajka i mąkę.

**KROK 3:** Wymieszać, dodać koperek, szczypiorek, sól i pieprz. Wymieszać.

**KROK 4:** Smażyć na złoto. Podawać z jogurtem naturalnym, kefirem lub śmietaną.