




Placuszki z cukinią dla dzieci i dorosłych :)

 Zdrowie na języku


Polecane na: [śniadanie](#)



Warto wiedzieć:

 20 min.

 łatwy

 2 porcje



Składniki:

drobna kaszka owsiano-jaglano-gryczana - 100 g
cukinia - 140 g
cebula - 1/2 szt.
czosnek - 1 ząbek

jajka - 2 szt.
sól i pieprz - do smaku
olej - 1 łyżka



Dodatkowe info:

W odczuciach niektórych mogą być nieco suche, dlatego jeżeli chcesz tego uniknąć usmaż je na większej ilości tłuszczu lub tak jak ja, podawaj z jogurtem greckim.

Myślę, że dzieci będą zachwycone!



Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek obierz. Czosnek zetrzyj na tarce o małych oczkach, a cukinię z cebulą na dużych.

Wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszaj.

Na patelni rozgrzej olej i nakładaj po łyżce masy.

Smaż z dwóch stron do zarumienienia.

Świetnie smakują z gęstym jogurtem greckim.