Placuszki z cukinii ze świeżymi ziołami (oregano)

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **lunchbox**

Kuchnia (region): **grecka**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- cukinia bio - 2 szt.
- feta Bio Verde - 1 opakowanie
- jogurt owczy typu greckiego - 1 opakowanie
- cytryna - 1 szt.
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- świeże zioła oregano gałązeki - kilka
- jaja - 2 szt.
- maka orkiszowa jasna/ mieszanka bezglutenowa - 3 łyżka
- cebula dymka - 1 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- olej do smażenia - 50 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie ścieramy na tarce na dużych oczkach i zasypujemy łyżeczką soli. Po 15 minutach odciskamy z nadmiaru wody. Następnie dodajemy pokruszoną fetę, pociętą w piórka jedną cebulę dymkę wraz ze szczypiorem, kilka listków oregano, wbijamy jaja, wkręcamy pieprz (według uznania), wsypujemy mąkę i proszek do pieczenia oraz ok łyżeczki skórki z cytryny. Całość mieszamy. Rozgrzewamy olej na patelni i smażymy jednakowe placuszki. Usmażone kładziemy na papierowym ręczniku. Podajemy z cząstkami cytryny i owczym jogurtem typu greckiego.