

Cukiniowe placuszki

data aktualizacji: 2021.04.05 autor: Redakcja



Składniki:

- cukinia - 1 duża sztuka, ok. 1/2 kg
- cebula - 1 mała szt
- szczypior - 1 łyżka, posiekany
- natka pietruszki - 1 łyżka, posiekana
- jajko - 2 szt
- mąka pszenna - 3 łyżki
- kolendra mielona - 1/4 łyżeczki
- sól, pieprz - do smaku
- olej rzepakowy - do smażenia
- łosoś wędzony - 10 plasterków
- kapary - ok. 20 szt
- śmietana - 1 małe opakowanie, kwaśna np. 18%
- jajko przepiórcze - 10 szt

Przygotowanie:

Cukinię zetrzyj na grubych oczkach tarki, posól i odstaw na kwadrans. Po tym czasie dokładnie odcisnij ją z nadmiaru wody.

Cebulę drobno posiekaj, zeszklij na oleju. Dodaj do cukinii, wymieszaj z mąką, jajkami, natką, szczypiolem i przyprawami.

Ciasto nakładaj łyżką na rozgrzany olej, smaż na złoto z obu stron.

Placuszki podawaj z kwaśną śmietanką, ugotowanymi na twardo jajkami przepiórek, kaparami i łososiem. Całość możesz skropić sokiem z cytryny i oprószyć świeżo mielonym pieprzem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosc/item/38293-cukiniowe-placuszki>