

Placki z cukinią i serem

data aktualizacji: 2020.11.14 autor: Redakcja



Składniki:

- 35 dag surowych ziemniaków
- 35 dag cukinii
- 5 dag sera żółtego
- jajko
- 3 łyżki mąki
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

Cukinie umyć, ziemniaki i cebulę obrać.

Cukinie, ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Całość posolić i zostawić na kilka minut, aby warzywa puściły sok.

Odcedzić wodę (na duże sitko i czekać aż się odsączy).

Do warzyw dodać starty ser żółty, jajko, mąkę i mąkę ziemniaczaną. Wcisnąć ząbki czosnku i doprawić pieprzem.

Smażyć na oleju po kilka minut z każdej strony, aż placki ładnie się zbrązowieją.

Przewrócić, gdy placki są już ładnie zrumienione z jednej strony, inaczej mogą się rozpadać.

Po usmażeniu odsączyć na papierowym ręczniku.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37392-placki-z-cukinia-i-serem>