

Cukiniowe placki z boczkiem i fetą



Autor: **Rewia**

Przepisów: **1166** Ocena: **10032**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kg cukinii
- 60 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 50 g sera feta
- 100 g wędzonego boczku
- sól
- pieprz świeżo mielony
- łyżka posiekanych listków mięty
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą cukinię ścieramy do miski na jarzynowej tarce o grubych oczkach, mieszamy z łyżeczką soli i odstawiamy na 15-20 minut. Po tym czasie odciskamy sok, który cukinia puściła.
- 2 Boczek kroimy w drobną kostkę, podsmażamy na suchej patelni, aby wytopił się tłuszcz.
- 3 Do cukinii dodajemy jajka, mąkę, wytopiony boczek, posiekaną miętę, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Fetę drobno kruszymy i dodajemy do masy, ostrożnie mieszamy.
- 4 Na patelni rozgrzewamy olej, łyżką nakładamy placuszki. Smażymy z dwóch stron na średnim ogniu, aż się zrumienią.
- 5 Podajemy z sałatkami ze świeżych warzyw i ziół, np. z papryki, pomidorów, czerwonej cebuli, roszponki, rukoli itp., które skrapiamy oliwą z oliwek, sosem winegret itp.
- 6 Czas przygotowania 50 minut. Cena jednej porcji 2,50 zł
- 7 Wartość odżywcza jednej porcji 489 kcal Białko 21 g/Tłuszcz 16 g/Węglowodany 18 g

Źródło: Rewia

Twoje notatki do przepisu: