

# Placki z cukinii z serem i łososiem

Autor: **bozenas**Przepisów: **45** Ocena: **710**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- cukinia, mała
- jajka, 2szt
- mąka, 3łyżki
- przyprawy, do smaku
- ser biały kremowy, opakowanie
- łosoś wędzony, 10 dag
- szczypiorek, pęczek

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka wymieszać z mąką i przyprawami (ja dodaję czubricę, szczyptę curry pieprz) ale dodajecie takie przyprawy jaki smak lubicie. Cukinię obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej. Dodac do jajek, wymieszać i smażyć na patelni z dwóch stron. Nie przetrzymywać ciasta bo podejdzie sokiem, a chodzi o to żeby placuszki nie były rozmiękłe.
- 2 Ser wymieszać ze szczypiorkiem. Po upieczeniu placuszków posmarować je serem i posypać łososiem pociętym w paski, całość można posypać zieleniną

## Twoje notatki do przepisu: