

# Placuszki z cukinii i tofu



Autor: **Futka**  
Przepisów: **926** Ocena: **23683**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 2 średnie cukinie
- 150 g wędzonego tofu
- 1 niewielka cebula
- 8 łyżek mąki
- 2 jajka
- 2 łyżki mleka
- mały pęczek natki pietruszki
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinie ścieramy na tarce o grubych oczkach, lekko solimy i odstawiamy na około 10 minut, aby puściła sok. Po tym czasie cukinię lekko odciskamy i odlewamy nadmiar soku.
- 2 Do cukinii dodajemy startą na tarce cebulę oraz wędzone tofu, jajka, mleko, posiekaną natkę pietruszki oraz przesianą mąkę. Wszystko dokładnie mieszamy i doprawiamy do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.
- 3 Na dobrze rozgrzaną patelnię nakładamy porcje masy i smażymy je z obu stron na lekko rumiany kolor. Placki po usmażeniu odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Gotowe placuszki podajemy z jogurtem, śmietaną lub sosem pomidorowym.

Życzę smacznego! :)

## Twoje notatki do przepisu: