

# Placuszki z cukinii z koperkiem



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: 277 Ocena: 13987

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- cukinia zielona 350 g
- Jajko
- Cebula małą
- Koperek mały pęczek
- Mąka tortowa 3 łyżki
- Mąka ziemniaczana łyżeczka
- Jogurt naturalny 2 łyżki
- Sól
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię ścieramy na tarce o grubych oczkach ( Młodą cukinię ścieramy w całości, większe bez gniazd nasiennych).

Solimy sporą ilością i odstawiamy na 15 minut. Odciskamy dokładnie na sitku z nadmiaru wody. Dodajemy drobno pokrojoną cebulę oraz posiekany pęczek koperku, jajko mąkę, oraz jogurt naturalny i pieprz.

Wszystko razem mieszamy. Smażymy na niewielkiej ilości oleju na średnim ogniu przez kilka minut z każdej strony do zrumienienia. Po osmażeniu odsączamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.

## Twoje notatki do przepisu: