

Placuszki z cukinii z koperkiem



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 13878

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: