

Zielone placuszki



Autor: **madziak**
Przepisów: 71 Ocena: 1895

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- młoda cukinia, 2 średnie
- jajka, 2
- Mąka pszenna, 6-8 łyżek
- sól, biały pieprz, do smaku
- świeże zioła (koperek, natka pietruszki, szczypiorek) kto co lubi
- ząbek czosnku (opcjonalnie)
- olej, masło

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię dokładnie umyć, odciąć końcówki. Zetrzeć razem ze skórką na tarce jarzynowej (średniej wielkości oczka). Posolić, odstawić na 15 min.
- 2 Zioła umyć, drobno posiekać.
- 3 Cukinię odcedzić z nadmiaru wody, dodać zioła, jajka, mąkę i pieprz. Wymieszać. Ciasto powinno być dosyć gęste i zwarte.
- 4 Smażyć na teflonowej patelni z odrobiną oleju i masła. Gotowe placuszki odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Dobrze smakują z sosem ziołowo jogurtowym. SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: