

# Cukiniowe placuszki

**W końcu w domu !!!**

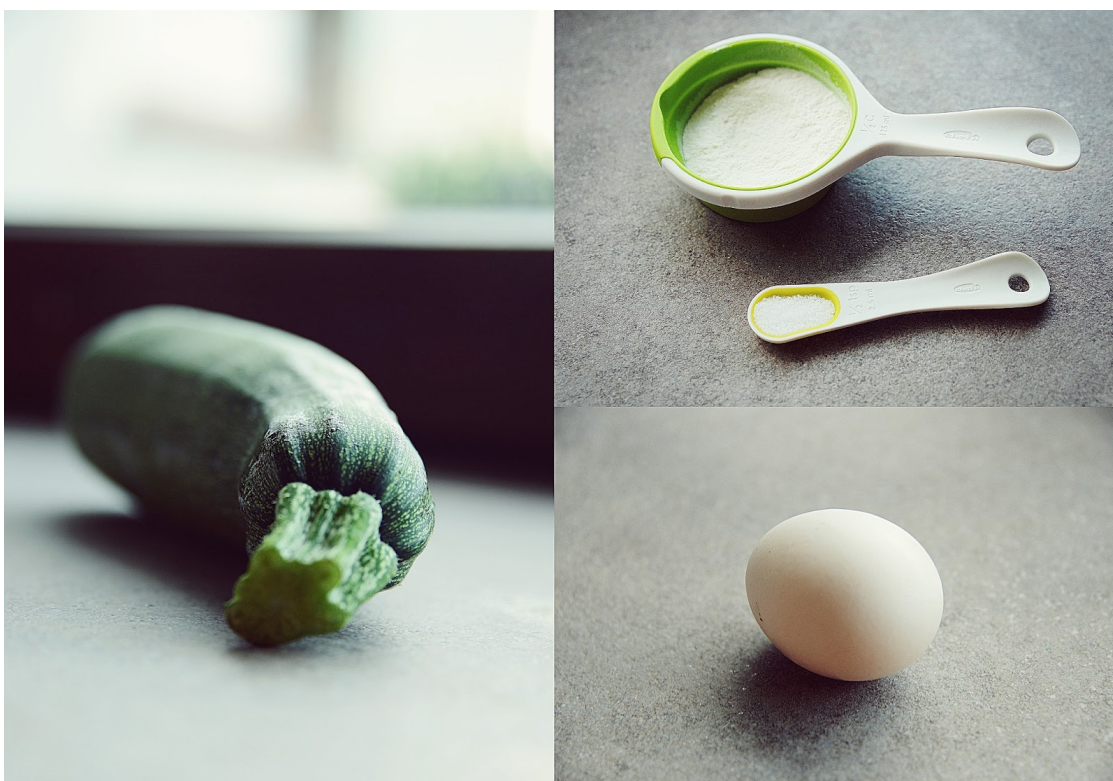
Po tygodniowej przerwie gdy tylko dojechałam do Rzeszowa wpadłam do kuchni, otworzyłam lodówkę i co ? CUKINIA pierwsza wpadła mi do oka. Zaraz potem mleko kokosowe, ale to następnym razem ...

Te placuszki robione są błyskawicznie i jak zwykle z małą ilością składników. Dodatkiem w moim przypadku jest sos czosnkowy i pomidorki, ale wszystko zależy od Was.

## **CIUKINIOWE PLACUSZKI**

### **Składniki na placuszki:**

- 1 duża cukinia
- 90 g mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko



### **Składniki na sos:**

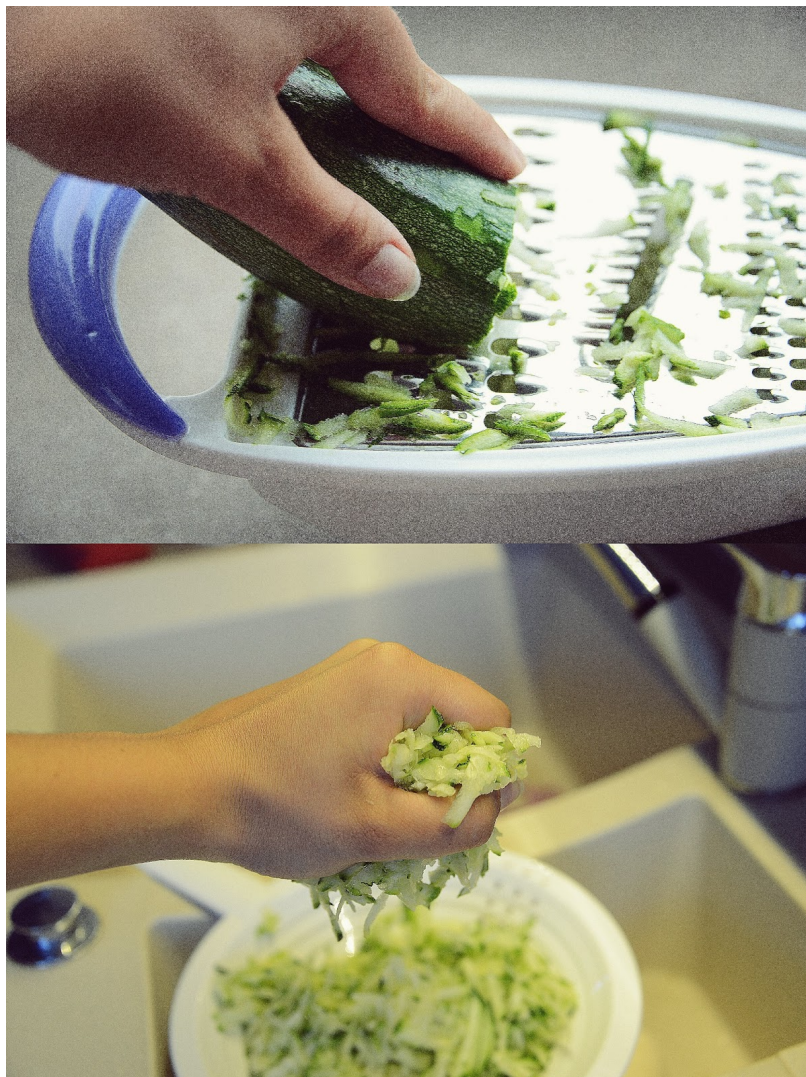
- 3 łyżki śmietany

1 łyżka majonezu  
pół ząbka czosnku



### **Placuszki:**

Cukinie dokładnie myjemy (nie obieramy),  
następnie ścieramy na tarku (duże oczka).  
Pozbywamy się niepotrzebnej wody wyciskając  
startą cukinie nad sitkiem.



Do cukinii dodajemy jajko i mieszamy,  
po czym dodajemy sól oraz mąkę i znowu mieszamy.



Nagrzewamy patelnię z dodatkiem oliwy z oliwek ( minimalna ilość )  
Smażymy z obu stron na złoty kolor.



Płacuszki odsączamy na ręczniku papierowym.

### **Sos:**

Czosnek przeciskamy przez dusiciela (ja dorzuciłam też pokrojonej pietruszki)  
dodajemy do wymieszanej śmietany z majonezem.



Płacuszki podajemy z pomidorkami i sosem.

**SMACZNEGO !!!**

