

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:

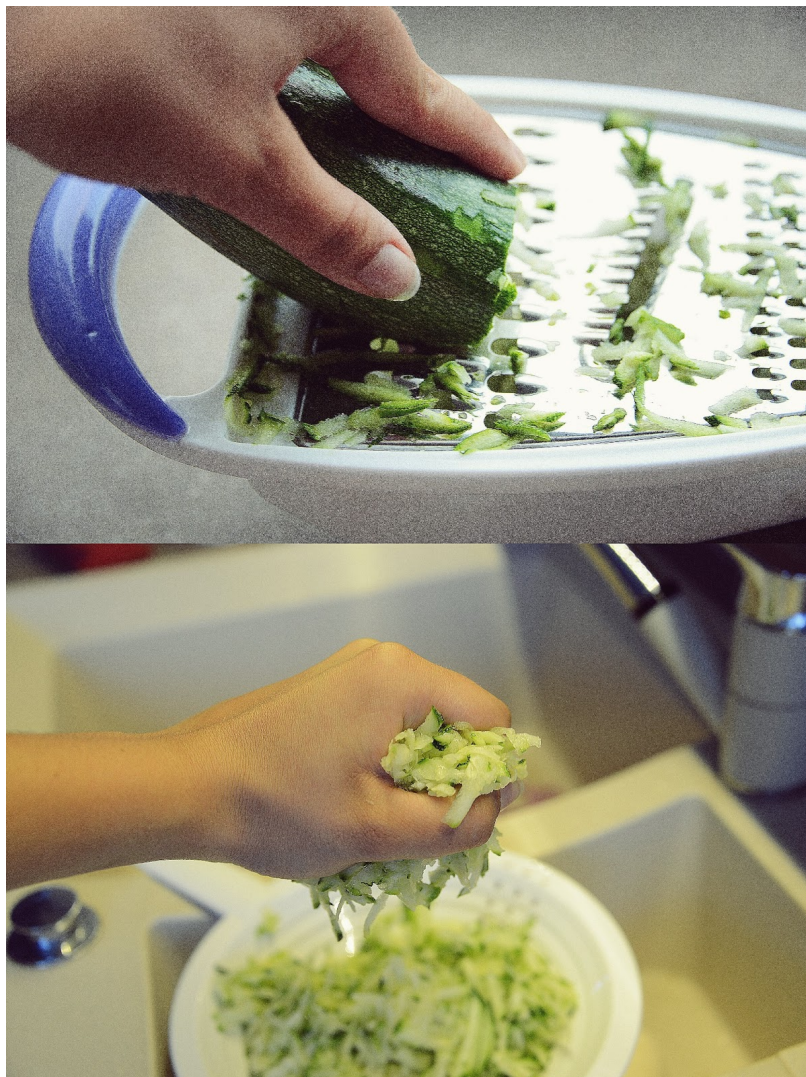
3 łyżki śmietany

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 !!!

