



Jednoduché cuketové placičky

Ingredience

cuketa: **1** ks
vejce: **2** ks
stroužky česneku: **2** ks
hladká mouka: **80** g
sůl
pepř
majoránka
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Omytou cuketu nastrouháme nahrubo (pokud je starší, i oloupeme, mladé cukety loupat nemusíme). Lehce ji osolíme a necháme odstát. Slijeme vodu, kterou cuketa pustí, a ještě ji z ní co nejvíce vymačkáme. Přidáme vejce a mouku, ochutíme prolisovaným česnekem, pepřem, majoránkou, a vše promícháme ...

Jednoduché cuketové placičky - recept

Omytou cuketu nastrouháme nahrubo (pokud je starší, i oloupeme, mladé cukety loupat nemusíme). Lehce ji osolíme a necháme odstát. Slijeme vodu, kterou cuketa pustí, a ještě ji z ní co nejvíce

vymačkáme. Přidáme vejce a mouku, ochutíme prolisovaným česnekem, pepřem, majoránkou, a vše promícháme (vznikne těsto jako na bramborové placky).

Na pánvi rozežřejeme olej a tvoříme placičky, které smažíme z obou stran dozlatova. Odložíme je na papírový ubrousek, který vysaje přebytečný tuk. **Cuketové placičky** jsou chuťově jemnější než bramborové, podáváme je jako lehkou večeři s rajčatovým nebo okurkovým salátem (část okurky v salátu můžeme také nahradit cuketou) nebo na oběd jako přílohu k masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí