



przepisy.pl

Placki z cukinii

 60 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- cukinia - 50 dekagramów
- olej - 3 łyżki
- por - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 0.5 szklanek
- mąka - 30 dekagramów
- sos sojowy - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- koperek - 1 pęczek
- dymka ze szczypiorem - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto: mąkę z proszkiem do pieczenia przesiej. Wlej mleko, wbij jajka i dopraw solą i pieprzem. Wyrób na jednolitą masę.
2. Cukinię po umyciu obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
3. Pora umyj i pokrój w cienkie pół plasterki.
4. Dymkę ze szczypiorkiem oraz koperek umyj, odsącz i posiekaj.
5. Warzywa wymieszaj dokładnie z ciastem i sosem sojowym.
6. Łyżką nabieraj niewielkie porcje masy. Kładź je na rozgrzany olej i smaż placki z obu stron do czasu, gdy się zarumienią.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl