



przepisy.pl

Placki z cukinii z serem feta



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 2 sztuki
- ser feta - 1 sztuka
- mąka pszenna - 150 gramów
- jajka - 3 sztuki
- łosoś wędzony - 100 gramów
- kilka gałązek świeżej bazylii - 6 listki
- kapary - 2 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów

sos:

- jogurt naturalny - 150 gramów
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- majonez - 2 łyżki
- cytryna - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię zetrzyj na tarce, połącz ją z pokrojonym w paseczki wędzonym łososiem, posiekanymi kaparami, pokrojonym w kostkę serem feta oraz posiekana bazylią. Całość wymieszaj.
2. W misce ubij pianę z jajek, w drugiej misce połącz mąkę i żółtka z ok. 150 ml wody. Powstałe ciasto połącz z wcześniej przygotowaną masą. Na koniec dodaj ubitą pianę i delikatnie całość wymieszaj.
3. Na rozgrzaną patelnię wlej część Ramy, aby danie było złociste i aromatyczne. Poczekaj, aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
4. Na gorący tłuszcz nakładaj małe porcje ciasta, smaż je na złoty kolor z obu stron.
5. Przygotuj sos mieszając ze sobą jogurt, roztarty na miazgę czosnek, majonez oraz sok z cytryny. Gotowe placki podawaj z sosem.

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