



Placki z cukinii z czosnkiem niedźwiedzim i czarnuszką

Cukinia to takie wdzięczne warzywo... Daje tyle możliwości co dynia, bo w obu przypadkach można używać nawet do słodkich wypieków! U mnie jednak w tym roku cukiniowego ciasta nie było, ale za to często robię różnego rodzaju placki z cukinii. Zazwyczaj na kolację, ale tym razem w ramach obiadu, dlatego mam dla Was przepis na placki z cukinii z czosnkiem niedźwiedzim ☐

Placki z cukinii są pyszne. Ale te są wprost genialne! Czosnek niedźwiedzi daje podobny aromat jak zwykły, ale nie pozostawia charakterystycznego zapachu, a czarnuszka to już był mój kaprys ☐

Placki są niebywale szybkie i proste do przygotowania! Polecam ☐

PRZEPIS NA PLACKI Z CUKINII Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

Składniki:

- 1 średnia cukinia
- 2 małe jajka (*jak duże to wystarczy 1*)
- 1 szkl. mąki pszennej (*choć tu ilość należy dostosować*)
- 1 czubata łyżka czosnku niedźwiedziego
- 1 łyżka czarnuszki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- sól do smaku (*u mnie ziołowa*)
- pieprz do smaku (*u mnie świeżo mielony*)

Sposób przygotowania:

Cukinię umyj, odetnij końcówki i zetrzyj wraz ze skórką na grubych oczkach tarki. Nie odciskaj soku! Chodzi o to, aby poszło więcej mąki (chyba, że nie lubisz, nam takie smakują bardziej, ale i wychodzi ich więcej). Wbij jajka, wsyp

mąkę, czosnek niedźwiedzi, czarnuszkę i przypraw do smaku. Całość dokładnie wymieszaj (masa powinna mieć konsystencję nieco gęstszą niż placki ziemniaczane, dlatego pojawiła się uwaga o dostosowaniu ilości mąki – jeśli soku będzie dużo zwiększ ilość) i odstaw na kilka minut, by ciasto odpoczęło. Na patelni rozgrzej niewielką ilość oleju rzepakowego. Łyżką wykładaj ciasto na gorący olej i formuj placuszki. Smaż z obu stron na rumiano. Nadmiar tłuszczu odsącz na ręczniku papierowym.