Placki ziemniaczane z cukinią



Bardzo smaczne, o wiele delikatniejsze od tradycyjnych. Osobiście bardzo je lubię, zwłaszcza z dodatkiem frytek, choć można je zjeść z cukrem, z konfiturą lub same. Pyszne są też zimne.

Składniki:

- 1 średnia cukinia
- 2-3 ziemniaki (ziemniaków powinno być wagowo około dwa razy więcej niż cukinii)
- czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- szczypior z dymki
- 1 płaska łyżeczka soli
- jajko
- mąka pszenna
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o małych oczkach. Cukinię ścieramy w całości, ze skórką. Szczypior siekamy na drobno. Wszystko razem mieszamy.

2. Dodajemy sól, jajko, mąkę ziemniaczaną i mieszamy. Dodajemy 2-3 łyżki mąki pszennej i mieszamy. Jeśli masa będzie zbyt lejąca, dodajemy jeszcze mąki. Całość powinna mieć konsystencję zbliżoną do masy na placki ziemniaczane.



3. Na teflonowej patelni rozgrzewamy olej.

4. Placki wykładamy łyżką na olej i smażymy na średnim ogniu z obu stron na złoto. Po zdjęciu z patelni można osączyć na ręcznikach papierowych, choć nie jest to konieczne.