

Cuketové placičky s uzeným lososem a zakysanou smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1178 kalorií , **8 g** cukrů , **62 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketove-placicky-s-uzenym-lososem-a-zakysanou-smetanou>

Příprava

Oloupanou cuketu nastroháme na hrubé slzy, dáme do mísy, přimícháme bílý jogurt, rozšlehaná vejce a mouku. Směs osolíme, opepříme a přidáme i nasekané oregáno. Na pánvi na rozehřátém oleji usmažíme menší placičky. Zakysanou smetanu ochutíme solí a špetkou pepře. Na usmažené placičky dáme po lžici smetany a navrch položíme kousek uzeného lososa. Výborně chutnají se sklenkou bílého vína.

Ingredience

- 300 g cukety
- 150 g bílého jogurtu
- 2 vejce
- 100 g hladké mouky
- sůl, pepř a kousek čerstvého oregána
- olej
- 1 kelímek zakysané smetany
- 100 g uzeného lososa

Kategorie

Obyčejný den, Ryby a dary moře, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

