

Placičky z cukety



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

514 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: <https://srecepty.cz/placicky-z-cukety>

Příprava

Cuketu nahrubo nastouhanou necháme odpočinout, ať pustí co nejvíce vody. Mezi tím si připravíme nahrubo nastouhaný klobásový kabanos, najemno nastouhaný sýr, přidáme vejce, česnek, majoránku, pepř, vegetu a přidáme cuketu zbavenou nadbytečné vody. Směs řádně promícháme a přidáme mouku a strouhanku. Pokud je směs ještě řídká, přidáme opět mouku a strouhanku ve stejném poměru tak, aby se daly dělat placičky, které obalíme ve strouhance a smažíme. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- ✓ 400 ks cukety
- ✓ 100 g klobásového kabanosu nebo klobásy
- ✓ 100 g tvrdého sýra
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 vejce
- ✓ 3 lžice polohrubé mouky
- ✓ 3 lžice strouhanky
- ✓ majoránka
- ✓ pepř
- ✓ Vegeta

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka