

Cuketové placičky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej na smažení 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Kopr 1 ks
- Polohrubá mouka 100 g
- Mléko 2 dl
- Sýr 50 g
- Vejce 2 ks
- Cuketa 300 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu oloupeme a nastrouháme nahrubo. Osolíme ji, přikryjeme a necháme v chladu půl hodiny uležet.

Zatím v mléce rozšleháme vejce, promícháme s moukou, strouhaným sýrem a přidáme cuketu. Vše promícháme v hustší těsto.

Těstíčko po částech klademe do rozpáleného tuku, rozetřeme do tvaru placiček a po obou stranách opékáme.

Hotové cuketové placičky ozdobíme jogurtem, posypeme jemně nakrájeným koprem a můžeme podávat.