

Cuketové placky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- hladká mouka 120 g
- česnek 2 stroužek
- cuketa 400 g
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cuketu nastrouháme nahrubo, přidáme vejce a mouku. Směs ochutíme česnekem, kmínem, solí a pepřem. Vše řádně promícháme, až vznikne hladké těsto asi jako na bramboráky.

Smažíme na oleji na rozpálené pánvi dozlatova. Cuketové placičky by se měly rozplývat na jazyku a měly by být daleko jemnější, než bramboráky.