

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **PLACKI Z CUKINII**

- **1 cukinia średniej wielkości**
  - **2 jajka**
  - **2 łyżki jogurtu naturalnego**
- **6 łyżek mąki pszennej**
- **Pęczek koperku**
- **1 mała cebula**
  - **Sól**
  - **Pieprz**

Cukinię zetrzeć na tarce o dużych oczkach, posolić i odstawić, aby puściła sok (na ok. 10 -15 min.). Po tym czasie odcisnąć na sitku nadmiar wody z cukinii. Dodać do niej pokrojoną w drobną kosteczkę cebulę, pół pokrojonego pęczka koperku, wbić jajka i dodać jogurt. Doprawić solą i pieprzem. Na koniec dosypać mąkę (jeżeli ciasto wydaje się za mało gęste można dosypać jeszcze 1 – 2 łyżki). Wszystko razem wymieszać i smażyć na patelni z obu stron na złoty kolor. Na każdy placek nałożyć śmietanę (może być jogurt) i posypać drugą połową pokrojonego pęczka koperku.

***SMACZNEGO!***