



Placuszki z cukinii i twarogu

Autor: najlepszewkuchni.pl

Nie czekaj i spróbuj tych obłędnych placuszków.

Do tego przepisu świetnie nadadzą się nasze [dipy śmietanowe Mlekpól!](#)

Danie: **Śniadanie, Kolacja,**

Osób: **3**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Zetrzyj cukinię na tarce i odciśnij z niej nadmiar wody.

Krok 2

Wymieszaj cukinię z rozkruszonym twarogiem, jajkiem, mąką i oregano. Posól i popieprz do smaku.

Krok 3

Na patelni rozgrzej oliwę i smaż małe placuszki na złoty kolor z obu stron.

Krok 4

Odsącz na papierze kuchennym i podawaj na ciepło. Podawaj z ulubionym dipem śmietanowym Mlekpól. Smacznego!

Składniki:

- 400 g cukinii
- 100 g twarogu Mazurski Smak półtłusty
- 1 jajko
- 3 łyżki mąki
- sól
- pieprz
- oregano
- oliwa

Dodatkowo:

ulubiony dip śmietanowy Mlekpól