



# Placuszki z kabaczka i koperku

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

Kabaczka umyć, osączyć ręcznikiem papierowym, odciąć końcówki. Przekroić kabaczka wzdłuż na połowę, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć razem ze skórką na tarce o dużych otworach. Następnie posolić i odstawić na 20 minut. Cebulę i koperek, drobno pokroić. Kabaczka odcisnąć z nadmiaru soku , dodać cebulę, koperek i pozostałe składniki , dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać tłuszcz, kłaść łyżką niewielkie porcje ciasta, smażyć z obu stron na złoty kolor. Placuszki po smażeniu układać na ręczniku papierowym, aby odciąły z nadmiaru tłuszczu. Podawać gorące z sosem czosnkowym.

## Składniki:

kabaczek - 750 g

jajka - 3 szt.

cebula - 1 szt.

koperek - 1/2 pęczka

mąka pszenna - 8 łyżek

kwaśna śmietana łaciata- 2 pełne łyżki

sól i pieprz

czosnek - 1 ząbek

tłuszcz do smażenia