



Chrupiące placki ziemniaczane z cukinią

Autor: Ania321

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Krok 2

Cukinię dokładnie umyć i również zetrzeć na tarce jarzynowej. Wymieszać i odcisnąć dokładnie cały płyn.

Krok 3

Cebulę obrać i bardzo drobno pokroić. Dodać do reszty składników.

Krok 4

Dodać jajko, przyprawić do smaku pieprzem, solą oraz pieprzem cayenne. Wymieszać. Dodać łyżkę mąki ziemniaczanej i znów wymieszać.

Krok 5

Kłaść placki na mocno rozgrzany olej i smażyć na rumiano z obu stron. Zdjąć na ręcznik papierowy.

Krok 6

Podawać z jogurtem naturalnym, posypane papryką słodką oraz posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

700 g ziemniaków

1 cukinia

1 cebula

1 łyżka mąki ziemniaczanej

¼ łyżeczki chili i pieprzu cayenne

Sól

Pieprz

Olej do smażenia

Natka pietruszki

180 g jogurtu naturalnego

1 jajko

1 łyżeczka papryki słodkiej mielonej