



Placuszki z tartej cukini

★★★★★ (23)

20 minut

1-2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

239 kcal / 1 porcję (278 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 86.28 kcal 4.31%	Białko 3.38 g 6.76%	Węglowod. 8.03 g 2.97%	Tłuszcze 4.87 g 6.96%	Błonnik 1.26 g 5.04%	GDA 4.31 %
--	----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal

Składniki

- Cukinia - 200g
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 22.5g (1 ½ łyżki stołowej)
- Jaja kurze surowe - 25g (½ sztuki)
- Mleko UHT, 2% tłuszczu - 20g (¼ szklanki)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Cukinię dokładnie umyj, nie obieraj. Zetrzyj na tarce o grubych oczkach.

KROK 2: Mąkę wymieszaj ze szczyptą soli i roztrzepanym jajkiem. Dodaj mleko i startą cukinię. Dopraw świeżo mielonym pieprzem. Całość wymieszaj.

KROK 3: Rozgrzej patelnię, wlej oliwę z oliwek i łyżką wykładaj ciasto, tak aby powstały placuszki. Smaż je około 2 minut z każdej strony.

KROK 4: Każdy placuszek wyłóż na talerz i odsącz z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

**Podawaj z mięsem, sosami lub jako zimną przekąskę z dipem.*

Smacznego!

