


Placuszki z cukinii z Twarogiem Delikatnym

Placuszki z cukinii z Twarogiem Delikatnym



Przepis

Dodatkowe informacje o przepisie:

 30 min

 2



Cukinię zetrzyj na tarce o grubych oczkach, oprósz solą i odstaw na 15 minut. Jajka wymieszaj z Twarogiem Delikatnym, mąką, posiekany czosnkiem oraz solą i pieprzem. Cukinię odciśnij z wody, dodaj do ciasta i dokładnie połącz składniki łyżką. Smaż placuszki na oleju na średnim ogniu, aż do uzyskania złotego koloru. Podaj z Twarogiem Delikatnym Czosnkowym.

Składniki

- Twaróg Delikatny Czosnkowy (3 łyżki do masy + reszta opakowania do dekoracji)
- 1 średnia cukinia
- 2 jajka
- 7 płaskich łyżek mąki
- 3 łyżki Twarogu Delikatnego Czosnkowego
- 1 ząbek czosnku
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia