

Cuketové placky

Potrebuje

- - 1 ks Karička črievko
- - 1ks cuketa veľká
- - 3ks zemiky
- - 3 pl ovsených vločiek
- - múka podľa potreby
- - soľ, korenie, majoránka, cesnak, červená paprika
- - kyslá smotana
- - pažítka, petržlenová vňať
- - vajíčka 2 ks
- - bravčová masť

Postup

Zotrieme očistenú cuketu, zemiaky, cesnak, pridáme ovsené vločky, múku podľa potreby a vajce. Zmiešame, osolíme, okoreníme, pridáme majoránku. Pol črievka vytlačíme do pripraveného cesta a dobre vymiešame. (pre zmenu môžeme použiť slaninku do cesta) Na panvici rozpálime bravčovú masť a lyžicou formujeme placky, ktoré opekáme do zlata z oboch strán. Kým sa pečú, pripravíme si dressing. Smotanu vymiešame s prelisovaným cesnakom, pažítkou, petržlenovou vňaťou, soľou, korením, červenou paprikou a druhou polovičkou Karičky. Podávame na upečenú placku.

Tento recept nám posielala: Marie z Liptovského Mikuláša

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 4