**Placki z cukinii ze śliwkami kalifornijskimi i natką pietruszki**

|  |  |
| --- | --- |
| Składniki:Ciasto:* 2 średnie cukinie ok. 60 dkg
* 1 większy ziemniak
* 1 jajo
* 3 łyżki mąki orkiszowej
* 15 dkg śliwek kalifornijskich
* 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
* 1 łyżka masła miękkiego
* 1 łyżeczka soli
* pieprz (opcjonalnie)
* olej do smażenia
* ręcznik papierowy do odsączania

Przygotowanie:Cukinie i ziemniaki zetrzyj na tarce z grubymi oczkami, posyp solą, wymieszaj. Przełóż do sitka, zostaw na 15-20 minut, niech ścieknie z nich, jak najwięcej wody. Na koniec całość dociśnij dłonią. Im mniej wody tym lepiej. Odciśniętą cukinię i ziemniaki przełóż do miski, dodaj jajko, mąkę, posiekane śliwki kalifornijskie oraz posiekaną natkę pietruszki, całość dobrze wymieszaj. Na patelni rozgrzej olej i smaż placki, wykładając ciasto łyżką stołową. Jeden placek – jedna łyżka ciasta. Placki smaż z każdej strony na złoto – brązowy kolor. Idealnym dodatkiem do placków cukiniowych może być jogurt naturalny lub/i wędzona ryba. | Placki z cukinii ze śliwkami kalifornijskimi i natką pietruszki 4.JPG |
|   | **14 porcji**Czas przygotowania: **120 minut** |