**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** |