Smažené placičky z cuket

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g mouky se špetkou kypřícího prášku
1 vejce
50 ml mléka
300 g cuket
2 lžíce čerstvého tymiánu
1 lžíce oleje
sůl
pepř

Postup

Nasypeme odváženou mouku do velké mísy, uprostřed uděláme důlek a do něho rozklepneme vajíčko. Vařečkou navzájem promícháme. Pomalu přiléváme mléko a při neustálém míchání, abychom získali husté, ale hladké těsto. Cukety omyjeme a nastrouháme na papírové ubrousky, aby se do nich vstřebala vypocená voda. Do již vymíchaného těsta přidáme cukety, tymián, podle chuti sůl a pepř a důkladně těsto znovu prohněteme. V pánvi na smažení rozehřejeme olej. Na středně velkou placičku vezmeme 1 lžíci těsta, na menší stačí jen 1 lžíce. Postupně smažíme placičky asi tak 3-4 minuty na každé straně v přiměřeně horkém oleji. Děrovanou lžící pokládáme usmažené placičky na papírové ubrousky. Každou várku stále udržujeme teplou, nejlépe v předehřáté troubě. Když dosmažíme poslední kousek, dáme všechny naše výtvory na talíř a podáváme, třeba s brambory. Chceme-li mít placičky ostřejší přidáme do vymíchaného těsta 0,5 lžičky drceného chilli koření.