

Cuketové placičky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

370 g cukety, nastrouhané na hrubém struhadle

? lžičky kari koření

1 čerstvou chilli papričku, bez jadérek, jemně nasekanou

1 prolisovaný stroužek česneku

2 jemně nakrájené jarní cibulky

? lžičky čerstvých lístků tymiánu (nebo špetku sušeného)

1 vejce

70 ml mléka

140 g hladké mouky

1? lžičky kypřicího prášku

sůl a pepř

olej na smažení

Na ozdobení:

4 lžíce pikantní rajčatové omáčky nebo vašeho oblíbeného čatni

1 balení mozzarely, nakrájené na malé kostičky

Postup

1. Cuketu nasypte do cedníku, posolte, protřeste a nechte dvacet minut stát. Pak ji opláchněte proudem vody, vyždímejte a zbylou tekutinu ještě odsajte ubrouskem.

2. Teď můžete s pomocí dětí smíchat nastrouhanou cuketu s kari kořením, česnekem, chilli papričkou, jarní cibulkou a tymiánem; všechno posolit a vydatně opepřit. V misce rozmíchejte vejce a mléko, přidejte prosátou mouku s kypřicím práškem a spojte s okořeněnou cuketou.

3. Nepřilnavou pánev lehce potřete olejem a rozpalte ho. Z těsta tvarujte lžičkou placičky a pak je smažte; stačí přibližně tři minuty z každé strany. Hotové uchovejte v teple.

4. Před servírováním předehřejte troubu na 200, horkovzdušnou na 180 °C. Placičky poskládejte na pečicí papír, na každou kápněte trochu rajčatové omáčky nebo čatni a nahoru položte kousek mozzarely. Zapékejte tak osm až deset minut, až budou placičky teplé a sýr roztavený.