

Cuketové bramboráky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g cukety
2 větší karotky
2 vejce
1 lžíce vegety
špetka mletého pepře
100 ml mléka
250 g hladké mouky
1 zelený salát
100 g cherry rajčátek
olej na smažení
špetka mletého muškátového květu
1 menší cibule
2 stroužky česneku
1 lžička soli

Postup

Cuketu omyjeme a oloupeme (mladou cuketu nemusíme loupat). Pak ji nastrouháme na hrubém struhadle do větší mísy a necháme chvíli stát, až pustí vodu. Karotku očistíme a nastrouháme najemno. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Česnek utřeme. Vodu z cukety slijeme. Karotku, cibuli a česnek přidáme k cuketě společně s vejci, mlékem a hladkou mouku. Ochutíme vegetou, solí, muškátovým květem a mletým pepřem. Vše dobře promícháme. Z hustého cuketového těsta tvoříme bramboráčky. Pečeme na pánvi na rozpáleném oleji z každé strany asi 5 minut. Hotové placičky pokládáme na papírový ubrousek, abychom je zbavili přebytečného oleje. Podáváme teplé a zdobíme cherry rajčátky a salátem. Můžeme podávat i jako přílohu k masu.