

KOLOKITOKEFTEDES – PLACKI Z CUKINII

Skład:

- 2-3 średnie cukinie
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 plaster sera feta,
- pęczek świeżej mięty,
- dzikie oregano
- 3-4 łyżki mąki
- sól,
- pieprz



Przygotowanie:

Umyj cukinię, zetrzyj ze skórą na grubych oczkach. Posól startą cukinię i odstaw na bok, na ok. 20 min., aż puści sok, W międzyczasie posiekaj drobno cebulę, czosnek i mięte (łodygi i liście, nie żałuj mięty). Przełóż zморzoną cukinię na gazę i bardzo dobrze odciśnij sok (im bardziej sucha cukinia tym bardziej chrupiące będą placki). Do odciśniętej cukinii dodaj posiekaną cebulę, czosnek i mięte oraz roztrzepane jajka. Pokrusz fetę, dodaj jeszcze pieprzu i trochę oregano (nie za dużo, żeby nie zdominowało placków swoim smakiem). Wymieszaj wszystko. Dla zagęszczenia dodaj 2-3 łyżki mąki. Jeśli ciasto będzie jeszcze zbyt rzadkie dodaj kolejną łyżkę mąki – jednak nie za dużo, pamiętaj to są placki z cukinii i to ona powinna dominować swoim smakiem.

Placki możesz usmażyć na oleju. W lżejszej wersji (którą preferuję) wyłóż blachę papierem do pieczenia, ułóż na blasze kilka kopczyków (po 1 czubatej łyżce ciasta) i wstaw do nagrzanego na 200 °C piekarnika na ok. 15 min, aż się solidnie zarumienią – tym samym zrobią chrupiące.

Podawać z tzatzikami lub naturalnym schłodzonym jogurtem.

Do potrawy polecamy: [Retzina](#), [NARCISSUS białe wytrawne](#)

KALI OREXI !