Cuketové placičky

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Polohrubá mouka 50 g
- Mléko 250 ml
- Vegeta 1 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Nahrubo nastrouhané mladé cukety 300 g
- Žemle 1 ks
- Vejce 2 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Nasekaná petrželka 1 lžíce
- Olej na smažení podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji trochou studeného mléka a uvaříme hustou kaši. Ochutíme ji vegetou, osolíme a opepříme.

2. Do zchladlé směsi vmícháme cuketu. Žemli namočíme do zbytku mléka, vymačkáme a spolu se žloutky přidáme do směsi. Promícháme, dochutíme muškátovým květem a petrželkou a vmícháme bílý sníh z bílků. Tvoříme placičky a z obou stran je zvolna smažíme na oleji.