

# Placuszki z cukinii. Letni obiad dla dzieci

Kto nie lubi placuszków. Chrupiących z zewnątrz i mięciutkich w środku. Zwykle smażymy je z ziemniaków, jednak w lipcu warto sięgnąć po ich zdrowszych kuzynów. Zamiast placków ziemniaczanych zrób te z młodziutkiej cukinii.

## Składniki na placki z cukinii

Sezonowe dania to kwintesencja prostej i smacznej kuchni. Dokładnie takiej, jakiej szukamy latem.

- 2 młode cukinie
- pęczek szczypioru
- 1 jajko
- 3 łyżki mąki pszennej
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

## Jak zrobić placki z młodej cukinii

1. Cukinie umyj i zetrzyj na tarce „jarzynówce”.
2. Pokrój drobno szczypiorek.
3. Odcisnij cukinię z nadmiaru wody. Dodaj jajko, mąkę, szczypior i przyprawy.
4. Wymieszaj masę na placki i odstaw na 10 minut.
5. Smaż placuszki na złoto z dwóch stron.
6. Do dania wybornie pasuje gęsta, kwaśna śmietana.