

Patisonové (cuketové) placičky

Budeme potřebovat:

- nahrubo nastrohaný 1 střední patison nebo půlku větší cukety
- podravku
- cca 4 lžíce ovesných vloček
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce nasekané pažitky nebo mladé cibulové natě
- 1-2 vejce
- tuk nebo olej

Nahrubo nastroháme 1 střední patison nebo půlku větší cukety, osolíme podravkou, přidáme cca 4 lžíce ovesných vloček a necháme chvíli nabobtnat. Pak přidáme 1-2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce nasekané pažitky nebo mladé cibulové natě a je-li třeba, dosolíme. Vyplatí se z bílků udělat sníh, žoutky přidáme předem a když je těsto hotové, opatrně sníh vmícháme (klidně za použití šlehače, kterým jsme sníh šlehali ☐).

Nic nezkazíte, když do mouky přidáte trochu kypřícího prášku.

Na pánvi na rozpáleném tuku smažíme menší placičky po obou stranách. Do těsta můžeme přidat i kousek nadrobno nakrájené uzeniny. Je to dobrá letní večeře, ale i oběd.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/patisonove_cuketove_placicky

Last update: **2024/07/20 19:31**

