

Cuketové placky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cuketu očistíme, nastrúhame na jemno a necháme chvíľu postáť kým pustí šťavu. Medzitým si očistíme zemiaky, ktoré rozmixujeme ponorným mixérom. Kto chce môže ich tiež nastrúhať. Z cukety rukamy vytlačíme šťavu a pridáme k zemiakom. Ďalej pridáme cibuľu nakrájanú nadrobno, pretlačený cesnak (4 ks) a ostatné suroviny. Nakoniec pridáme mlieko (dávame kôli tomu, že potom majú placky peknú červenú farbu a sú chrumkavé). Cesto by malo byť trocha redšie, také ako na zemiakové placky, ak je treba pridáme ešte mlieko alebo múku. Lyžicou tvarujeme v rozpálenom oleji menšie placky, ktoré opražíme z oboch strán "dočervena". Môžeme podávať placky s kyslou smotanou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 120 g
- **Zemiaky** - 120 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 250 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 5 g
- **Kukuričná múka hladká 500 g** - 36 g
- **Ovsené vločky 500 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

