

## Placuszki z cukinii z serkiem i wędzonym łososiem



## Składniki

średnie cukinie  
jajko  
2 łyżka - startego żółtego sera  
1 szklanka - bułki tartej  
sól  
pieprz  
koperek  
świeża mięta  
serek naturalny  
czosnek  
papryka słodka (mielona)  
łosoś wędzony na zimno (bałtycki)  
olej  
mąka (opcjonalnie do ciasta na placuszki)

## Opis wykonania

Placuszki z tartej cukinii z serkiem, udekorowane wędzonym łososiem i koperkiem.

Cukinię zetrzyj na tarce, ułóż na sicie, posyp solą i odczekaj 15-20 minut. Następnie odsącz ją i dodaj resztę składników. Ciasto na placuszki dokładnie wymieszaj. Smaż małe porcje na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron.

Do serka dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, dopraw solą i pieprzem (możesz dodać też posiekany szczypiorek i koperek). Tak przygotowany serek nakładaj na każdy placuszek, na czubku połóż kawałek wędzonego łososa i przystroj koperkiem.