

# Placki ziemniaczane z cukinią i marchewką



## Składniki

1 kg ziemniaków  
2 małe marchewki  
1 cukinia  
1 cebula  
2 jajka  
3-4 łyżki mąki pszennej  
Szczypta cynamonu  
1/3 łyżeczki kurkumy  
1/3 łyżeczki przyprawy  
curry  
Sól i pieprz do smaku  
Olej roślinny do smażenia  
**Dip jogurtowy:**  
300 g jogurtu greckiego  
1 mały ogórek  
1-2 ząbki czosnku  
1 łyżka oliwy z oliwek  
Sok z cytryny  
1/2 papryczki chili  
2 łyżki posiekanego  
szczypiorku  
Sól, pieprz do smaku

## Opis wykonania

Proponuję Wam jeden z moich ulubionych przepisów na pyszne placki z tartą marchewką oraz cukinią.



Cukinie dokładnie wyszoruj, odetnij końce i zetrzyj na tarce o grubych oczkach (nie trzeba jej obierać). Ziemniaki i marchew obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Cebulę obierz i drobno posiekaj.



W misce umieść starte warzywa, lekko posól i odstaw na ok. 15 minut. Po tym czasie przelóż całość na sitko i dokładnie odciśnij z nadmiaru wody. Następnie dodaj do masy warzywnej posiekaną cebulę, mąkę, jajka, sól i pieprz. Całość dokładnie wymieszaj.



Na patelni rozgrzej olej (nie dodawaj zbyt dużo tłuszczu, żeby placki w nim nie pływały). Następnie łyżką nakładaj niezbyt duże porcje masy. Smaż po obu stronach na złoty kolor przez ok. 3 minuty.



Po usmażeniu odsącz placuszki z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawaj zaraz po usmażeniu w towarzystwie dipu jogurtowego.