

Placki z cukinii z serem feta i łososiem



Składniki

2 szt. - cukinia lub
kabaczek
1 szt. - ser feta
100 g - łosoś wędzony
4 łyżka - kapary
150 g - mąka pszenna
3 szt. - jajka
1 garść - bazylija do smaku
3 szt. - czosnek
500 ml - jogurt grecki
2 łyżka - majonez

Opis wykonania

Doskonała propozycja dla smakoszy cukinii.

1. Cukinie zetrzyj na tarce po czym połącz z pokrojonym łososiem, pokrojonym w kostkę serem feta i posiekanymi kaparami. Wymieszaj. 2. Przygotuj dwie miski, w jednej ubij pianę z jajek, w drugiej wymieszaj mąkę i żółtka z 150ml przegotowanej wody. Powstałe ciasto połącz z masą z punktu 1. Następnie do całości dodaj pianę, delikatnie wymieszaj. 3. Na rozgrzaną patelnię wlej oliwę z oliwek, 4 Na rozgrzaną oliwę nakładaj małe porcje ciasta. Smaż z obu stron aż osiągną złoty kolor. 5. Najlepiej smakują z sosem czosnkowym Przepis na sos: - jogurt naturalny - 2 łyżki majonezu - 3 ząbki czosnku (zgnieć na miazgę) - koperek Całość wymieszaj.