

Placki z Cukinii

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 3/10

Placki z cukinii, kabağın ve yumurtayla kızartılarak kenar kıtık, yumuşak bir Polonya tava atışmasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 0.8 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Sıvıyağ

Yapılış

1. Kabağı rendeleyip fazla suyunu iyice sıkın.
2. Un, yumurta ve dereotuyla hamuru hazırlayın.
3. Tavaya kaşıkla harc bırakıp parçalar oluşturun.
4. Mücverleri her yüzü kızarıncakadar 8-10 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağın suyunu sıkılmak mücverlerin tavada dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Mücverleri sıcak sunun, yanına ekşi krema ve dereotu koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta