

# Cuketové placičky

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

1 ks	cuketa (o hmotnosti cca 1/2 kg)
5 lžíce	hladká mouka
4 lžíce	strouhanka
	sůl
	pepř
2 ks	vejce
3 stroužek	česnek
	olej na smažení



## Postup přípravy

Cuketu oloupeme a nastrouháme ji na hrubo. Cuketu osolíme a necháme ji čtvrt hodiny stát, aby pustila šťávu. Poté šťávu slijeme, cuketu trochu vymačkáme (abychom zcela odstranili vodu), směs zaprášíme hladkou moukou a strouhankou, lehce osolíme a podle chuti opepříme. Vše promícháme spolu s vejci a prolisovaným česnekem. Na rozpálenou pánev tvarujeme tenké placičky, které opékáme po obou stranách na trošce oleje dozlatova. Cuketové placičky podáváme samotné nebo například s vařenými brambory.