

Placki z cukinii, marchewki, sera typu Feta w towarzystwie kurczaka



SKŁADNIKI

- 2 cukinie (ok. 600 g)
- 2 duże marchewki
- 2-3 ząbki czosnku
- 3 jajka
- 2 pojedyncze piersi z kurczaka
- 300 ml dowolnego mleka
- 270 g sera typu feta
- 5 czubatych łyżek mąki pszennej
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia
- 2 łyżki świeżo posiekanych ziół (np. szczypiorek, pietruszka, bazylia)



WYKONANIE

Potrawa idealna na chłodne jesienne weekendy. Cukinię i marchewkę Ścieramy na tarce o dużych oczkach. Przekładamy do dużego garnka. Posypujemy ½ łyżeczki soli, mieszamy i odstawiamy na 10 minut aby puściła sok.

W tym czasie kroimy kurczaka w kostkę. W inny naczyniu mieszamy na gładką masę jajka, mąkę i mleko.

Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany.

Dorzucamy kawałki kurczaka. Dodajemy pokruszoną fetę, wyciśnięte ząbki czosnku i przyprawiamy całość pieprzem wedle uznania.

Cukinię i marchewkę przekładamy do ręcznika lub ściereczki i mocno wyciskamy z nadmiaru płynu.

Sok można zostawić, ale należy dodać więcej mąki.

Wyciśnięte warzywa wkładamy do naczynia z masą jajeczną i dokładnie razem mieszamy.

Rozgrzewamy olej na patelni i formujemy na niej placki. Wykładamy masę tak, aby były to mniej więcej dwie czubate łyżki.

Smażymy ok 4-5 minut do przyrumienienia a następnie delikatnie przewracamy na drugą stronę i smażyjemy jeszcze 3 minuty.

Talerzyk wykładamy papierowym ręcznikiem i odkładamy na niego gotowe placki. Odsączamy w ten sposób nadmiar tłuszczu.

Tuż przed podaniem posypać ulubionymi ziołami. Smacznego!

WSKAZÓWKI

Przy smażeniu dobrze jest kontrolować poziom oleju.

Nie bójmy się dolewać.

Placki śmiało można jeść na drugi dzień - podgrzane na patelni lub na zimno.



**Autor przepisu: Pani Joanna Zubik
ROD "Kopciuszek" w Opolu**