

# 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 yumurta ile zartarak kenar kıtıcı yumuşak bir Polonya tava atışmasıdır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Ana malzemeleri ölçüp hazırlayacağınız parçaları eşit boyda doğrayın.
- Sosu veya bağlayıcı olarak 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
- Parçaları harçla birleştirin ve şekil verecek şekilde elene kadar toparlayın.
- Orta ateşte veya fırında 10 dakika kadar pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
- 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılık servis edin, dokusu gevrek kalsın.

### PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağın suyunu silmek mücverlerin tavada dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mücverleri sıcak sunun, yanına keçi krema ve dereotu koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta