



## Przystawki i sałatki

# PLACKI Z WARZYWAMI



### SKŁADNIKI

---

- 2 cukinie
- 100 g brokułów
- serek twarogowy naturalny Mlekovitka
- 100 g bułki tartej
- 2 jajka
- po 1/2 pęczka szczypiorku, natki i koperku
- ząbek czosnku
- sos tabasco
- masło klarowane Mlekovita do smażenia
- sól
- pieprz

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

---

- Brokuły umyć, podzielić na różyczki, blanszować 5 min w osolonym wrzątku. Osączyć, ostudzić, drobno pokroić.
- Cukinie opłukać, odciąć końcówki, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Czosnek obrać, przecisnąć przez prasę. Szczypiorek, koperek i natkę umyć, 1-2 gałązki natki odłożyć, resztę posiekać.
- Połączyć cukinie, brokuły, serek, bułkę tartą, czosnek, szczypiorek, koperek, natkę oraz żółtka. Doprawić paroma kroplami tabasco, solą i pieprzem. Białka ubić ze szczyptą soli, dodać do masy, delikatnie wymieszać.
- Rozgrzać masło klarowane, nakładać ciasto, formując placki, usmażyć z obu stron na rumiano. Nałożyć na talerz, udekorować natką.