

Cuketové placičky s mozzarellou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Neloupanou cuketu a okapanou mozzarellu nastrouháme na hrubém struhadle do misky, přidáme nasekaný nebo jemně nastrouhaný česnek, vejce, drobně pokrájenou uzeninu, osolíme, opepříme a promícháme. Přisypeme mouku, kterou směs zahustíme do hustějšího těstíčka a lžící klademe do rozpálené pánve s trochou oleje hromádky, které zploštíme a placičky osmažíme dozlatova a dokřupava z obou stran. Hotové dáme na ubrousek odsát přebytečný tuk a podáváme například se zeleninovým salátem, bramborovou kaší.

Ingredience

- **Cuketa** - 150 g
- **Česnek** - 4 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 50 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 50 g

