# Placuszki z cukinii rodem z przedszkola

**21 sierpnia 2009**

Ponownie cofamy się do przeszłości, chociaż raczej po inspirację, niż po konkretny przepis. Za moich czasów w przedszkolu nie jadało się bowiem cukinii, a jedyne placki, które pamiętam, były zrobione z ziemniaków lub z jabłek. Czasy się zmieniają, co potwierdza mój mały siostrzeniec wcinający placki z cukinii, bo w przedszkolu też takie ma i lubi. Przepis na podstawie książki Państwa Kręglickich „W kuchni u Kręglickich", dostosowany do naszej kuchennej rzeczywistości.

Składniki na 2 porcje:

- 3-4 młode cukinie średniej wielkości
- 50g kaszy manny
- 50g pokruszonej fety
- 1/2 małej cebuli, drobno posiekanej
- 2 łyżki koperku, posiekanego
- 2 łyżki parmezanu, startego na drobnej tarce
- 3 jaja
- pieprz, sól, gałka muszkatołowa
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki bułki tartej i tarta bułka do obtaczania placuszków
- oliwa z oliwek do smażenia

Przygotowanie:

1. Myjemy cukinie, odcinamy końcówki i ścieramy je na grubej tarce, najlepiej od razu do sitka lub na cedzak. Posypujemy solą i czekamy co najmniej godzinę, żeby cukinia puściła soki. Po tym czasie odciskamy dokładnie sok z cukinii. Cukinia musi być bardzo dobrze odsączona inaczej nie uda się uformować placków.
2. Dodajemy do cukinii pozostałe składniki, oprócz mąki, bułki i przypraw i mieszamy na gładką masę, najlepiej rękoma. Mąkę i bułkę dodajemy w zależności od konsystencji masy, gdy jest za rzadka.
3. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Formujemy małe placuszki (ja robię placek z 2 łyżek masy) i, w zależności od preferencji, obtaczamy je mąką, tartą bułką lub smażymy bez panierowania.
4. Smażymy na bardzo małym ogniu na oliwie z oliwek, aż cukinia przestanie być surowa a placki osiągną kolor złoto-brązowy.