

Cuketo - celerové placky

Suroviny na placky:

- 1/2 cukety
 - 1/2 středního celeru
 - 4 vejce
 - hrubá sůl
 - Pepř
- (pažitka, majoránka, česnek)

Suroviny na dip:

- zakysaná smetana
- Citron
- Oliv olej
- růžový pepř
- Himalájská sůl

POSTUP:

Nastrouháme cuketu, necháme odkapat na sítku, nastrouháme celer. V míse promícháme s vejci, osolíme, opepříme čerstvě namletým pepřem. Podle chuti můžeme přidat nasekanou pažitku nebo majoránku, případně česnek).

Těsto zaprášíme hladkou moukou tak, abychom získali polotuhé těsto. Těsto vkládáme do rozpáleného oleje a lžicí vytvoříme placky. Opečeme z obou stran dozlatova a osušíme papírovou utěrkou.

Během smažení placek si připravíme smetanový dip:

Do zakysané smetany zamícháme lžící panenského olivového oleje, v hmoždíři nahrubo roztlučenou himalájskou sůl a několik zrněk růžového pepře. Pepř rozemneme mezi prsty.

Podáváme na ohřátém talíři s tmavým chlebem, dipem a hrstkou salátu polníčku lehce zakápnutém olivovým olejem a citronovou šťávou.

DOBROU CHUŤ!