

# Placki z cukinii

4 porcje 15 minut

## Składniki

- "150 g sera Emmental, pokrojonego w kawałki
- 100 g czerwonej cebuli, obranej i pokrojonej na ćwiartki
- 300 g cukinii, pokrojonej w kawałki (około 2-3 cm)
- 2 jajka
- 90 g mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- 1/4 łyżeczki mielonego kminu
- szczypta mielonego pieprzu
- 1 łyżka oleju"

## Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w kielichu 150 g sera Emmental. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Posiekaj.
3. "Całość przełóż do miski i odstaw. Umieść w kielichu 100 g czerwonej cebuli i 300 g cukinii. Zamknij pokrywę kielicha."
4. Posiekaj.
5. Dodaj odłożony wcześniej ser, 2 jajka, 90 g mąki, 1/2 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki suszonego oregano, 1/4 łyżeczki mielonego kminu i szczyptę pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Wymieszaj.

7 Przełóż mieszankę do dużej miski i odstaw na bok.

8 Rozgrzej patelnię, nasmaruj ją 1 łyżką oleju i nakładaj porcje ciasta na patelnię. Smaż przez 2 minuty na złoty kolor, a następnie odwróć placuszki, aby usmażyć z drugiej strony.

9 Podawaj na gorąco. Smacznego!