

PLACKI Z CUKINI NA GRILLU!

PLACKI Z CUKINII

Pyszne i proste
placuszki z tartej cukinii
zagoszczą na stałe
na Twoim stole.

PŁYTA ŻELIWNA

zamontuj żeliwną płytę
w miejsce dwóch rusztów.



SKŁADNIKI NA PLACKI Z CUKINII NA GRILLU

- 2 małe cukinie
- 1 cebula dymka
- 2 łyżki natki pietruszki
- 1 łyżka koperku
- 2 jajka
- $\frac{2}{3}$ szklanki mąki
- sól, pieprz do smaku



1 MŁODE CUKINIE

o miękkiej skórce zetrzyj bez obierania, wykorzystaj tarkę o grubych oczkach. Dodaj ½ łyżeczki soli i zostaw na 10 minut, cukinia w tym czasie puści sok. Nie pomijaj tego punktu dzięki temu placki nie będą potrzebowały dużej ilości mąki

2 POSIEKAJ ZIOŁA

i wymieszaj z jajkami.

3 DODAJ ODCIŚNIĘTĄ Z SOKU CUKINIĘ

i dopraw do smaku solą oraz pieprzem.

4 DODAJ MĄKĘ

ciasto po wymieszaniu powinno być gęste. Jeżeli Twoja cukinia jest starsza może puścić więcej soku i będzie konieczne dodanie większej ilości mąki.

5 PŁACKI SMAŻ NA ŻELIWNEJ PŁYTCIE

włóż ją w miejsce 2 rusztów. Odpal palniki pod płytą i rozgrzej grill do temperatury wewnętrznej 150°C. Ustaw palniki w pozycji medium i spryskaj płytę olejem i nakładaj po 1 łyżce ciasta na placek, rozsmaruj do preferowanej grubości. Im cieńsze placki tym bardziej chrupiące i tym krócej się smażą. Nasze placki o grubości ok 5mm smażyjemy 4-5 minut z każdej strony. Kontroluj stopień wysmażenia i pamiętaj, że w zależności od temperatury otoczenia czas grillowania może być różny.

6 SMACZNEGO

Placki z cukinii podawaj na ciepło zaraz po przygotowaniu lub w formie zimnej przystawki z ulubionymi dodatkami. Spróbuj naszej propozycji podania: ser feta, grillowane pomidorki, rzodkiewka i ulubione zioła.

ŻELIWNA PŁYTA

INDEKS: 11242

Dwustronna płyta żeliwna z matową porcelanową powłoką. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek. Umieszcza się ją w miejscu rusztów.



“Akcesoria do grillowania”

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time

ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945



Rozpylacz oleju doskonale sprawdza się do spryskiwania olejem żeliwnej płyty np. robieniu pancakes. Polecany do konserwacji rusztów olejem - to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku.

PRZYGOTUJ PLACKI Z CUKINII NA GRILLU.



WIĘCEJ PRZEPISÓW
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time