

Ciasteczka z cukinii z miętą i serem feta

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasteczka z cukinii z miętą i serem feta

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 średnie cukinie - 2 średnie ziemniaki - 20 dag fety - 2 łyżki świeżej mięty - 2 duże zielone cebul -

Etapy przyrządzania:

1. Cukinie trzemy na tarce lub w robocie kuchennym. Warzywo umieszczamy na durszlaku, obficie posypujemy solą i zostawiamy na godzinę. Płuczemy pod bieżącą wodą, by pozbyć się soli, odciskamy w rękach, zawijamy w ściereczkę i mocno wykręcamy. Wrzucamy ją do miski. Ziemniaki obieramy, przygotowujemy na parze przez 8 minut i ścieramy na tarce. Dorzucamy je do cukini i mieszamy. Dodajemy pokruszony ser, posiekaną miętę i drobno posiekane cebulki. Wszystko razem mieszamy i porządnie doprawiamy solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Aby uformować z masy ciasteczka, musimy ją czymś związać – dodajemy więc rozbełtane jajko. Jeszcze raz mieszamy. Formujemy placuszki, oprószamy je mąką, smarujemy z obu stron mieszaniną roztopionego masła i oleju, układamy na rozgrzanej, grubej blasze i wstawimy do piekarnika nagrzanego do 220 stopni Celsjusza. Pieczemy pół godziny, obracając po kwadransie. „Ciasteczka” dekorujemy świeżą miętą i podajemy na stół.

