



## Cuketové placky s česnekovou omáčkou

### Ingredience

- 1 střední cuketa
- 2 ks vejce
- 1 lžička prášek do pečiva
- 70 g petržel
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 3 lžíce slunečnicový olej
- 2 lžíce majonéza
- 1 balení jogurt řecký
- 2 stroužky česnek
- 400 g uzený losos
- 30 g kopr, čerstvý

### Postup

1. Cukety nastrouhejte, odložte na sítko, osolte a nechte asi 20 minut odstát. Potom vytlačte přebytečnou vodu.
2. Připravenou cuketu smíchejte s moukou, vejcem, solí, mletým pepřem, práškem do pečiva, MAGGI Tekutým pepřem a nasekanou petrželkou.
3. Vzniklé těsto nalévejte lžící na pánev (vždy asi 2 lžíce na porci) a smažte na rozpáleném oleji.
4. Smíchejte majonézu s jogurtem a přidejte prolisovaný česnek.
5. Hotové placky podávejte s česnekovou omáčkou, uzeným lososem a koprem.

55 Méně

Sacharidy	4.85 G
Energie	166.58 kcal
Tuky	14.43 G
Protein	5.68 G

4