

Cuketové placičky vegan

asi 500 g cukety (malé s hezkou slupkou vcelku, větší vydlabané, případně oloupané)

1 kávová lžička soli

2 polévkové lžíce chia semínek

1 - 2 stroužky česneku

100 g ovesných vloček

oblíbené koření

olej na smažení

chilli omáčka, kečup, tatarka nebo zakysaná smetana s bylinkami k podávání

Cuketu nahrubo nastrouháme, osolíme a počkáme, až pustí šťávu. Vločky nadrtíme v mixéru na mouku, česnek prolisujeme. Všechny suroviny smícháme do přiměřeně hustého těstíčka (hustotu doladíme přidáním vody nebo vloček).

Smažíme placičky z 1 - 2 lžic těsta. Necháme osušit na papírové utěrce.

Podáváme s oblíbenou omáčkou.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---