

Cuketovo-mrkvové placky

Petr Kučera

- **Ingredience:**
- Cuketa
- Mrkev
- špaldová mouka
- koření: pepř, majoránku, česnek, mletý kmín

Postup:

Cuketu nastroihat, osolit, nechat vypotit čtvrt hodiny, slít vodu, přidat nastrouhanou mrkev, lněné semínko mixnuté s vodou (místo vejce), špaldovou mouku, pepř, majoránku, česnek, mletý kmín. Péct cca půl hodiny na 220 stupňů.

Jako vhodnou přílohu doporučuji vařené brambory posypané pažitkou a konopným semínkem, nebo rozmarýnové brambory.

