



Cuketové placky (Kolokhitokeftedes)

Na Kolokhitokeftedes alebo cuketové placky na grécky spôsob budete potrebovať (pre 4 osoby):

- 1 veľkú nastrúhanú cuketu
- 2 červené cibule
- 200 g syra feta
- 2 vajíčka
- hrnček hladkej múky
- hrst' nadrobno nasekaného čerstvého kôpru
- hrst' nadrobno nasekanej mäty
- hrst' lístkov čerstvej bazalky
- hrst' nadrobno nasekanej pažítky
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie
- olivový olej

V tomto recepte je najdôležitejšia predpríprava samotnej cukety. Na hrubo nastrúhanú cuketu zabaľte do čistej utierky (vyhradte si na prácu s jedlom jednu utierku, ktorú inak nebudete používať) a poriadne vyžmýkajte. Vyjde z nej obrovské množstvo vody. Naozaj je to pre chrumkavosť placiek najdôležitejšia vec v tomto recepte. Samozrejme, tú vodu nemusíte vylievat' do drezu, použite ju do zeleninovej polievky alebo si pripravte drink zmiešaním s vodou, pridaním mäty a na plátky nakrájanej uhorky. Na leto ako stvorené!

Vyžmýkanú cuketu zmiešajte s ostatnými ingredienciami do konzistentnej hmoty. Nezabudnite podľa chuti osoliť a okoreniť. Tvarujte malé placky a vyprážajte ich z každej strany na olivovom oleji do zlatova. [Podávajte s tzatziki.](#)