**PLACKI Z CUKINI**

Przepis na ok. 15 placuszków:

* 1 średnia cukinia (ok. 300 g )
* 1 średnia cebula
* 2 jaja
* 2 łyżki jogurtu naturalnego
* 6-8 łyżek mąki pszennej
* 1 garść świeżego koperku
* 1 ząbek czosnku
* pieprz
* sól
* oliwa do smażenia

Do podania:

* jogurt naturalny lub kwaśna śmietana
* świeży koperek
* szczypiorek itp.

Przygotowanie:

Cukinię dokładnie myjemy, osuszamy, odcinamy końce i bez obierania ścieramy na tarce o grubych oczkach.

Przekładamy ją na sito i przyprószamy solą, pozostawiamy na 15-30 minut, aby puściła sok.

Następnie dokładnie odciskamy cukinię, najlepiej zrobić to czystymi dłońmi.

Do cukinii dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, pieprz, koperek, jogurt naturalny oraz jaja.

Całość dokładnie mieszamy i na koniec dodajemy mąkę w takiej ilości, aby ciasto nie było zbyt luźne. (Ilość mąki tak naprawdę zależy od tego jakiej wielkości mamy cukinię i na ile dokładnie odcisnęliśmy sok.)

Na patelni dobrze rozgrzewamy oliwę i smażymy na niej placki.

Niewielkie ilości ciasta nakładamy łyżką i smażymy placki w obydwu stron na złocisto, następnie przekładamy na papierowy ręczniczek, aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.

Podajemy póki gorące z ulubionymi dodatkami, np. kleksem śmietany czy jogurtu naturalnego i świeżym koperkiem.

**MANTY NA SŁODKO**

Ciasto (na około 40 sakiewek)

* 400 g mąki pszennej
* 2 jajka
* 2 łyżki oleju ( + 1 łyżka oleju do posmarowania garnka)
* 110 ml mleka

Nadzienie

* 500 g półtłustego lub tłustego twarogu w kostce
* 3 łyżeczki cukru wanilinowego
* 1 łyżka cukru
* 2 żółtka

Przygotowanie

Do miski wrzucamy twaróg, cukier wanilinowy, cukier kryształ oraz żółtka. Wszystkie składniki miksujemy na gładką masę za pomocą blendera.

Do drugiej miski przesiewamy mąkę pszenną, dodajemy 2 jajka i olej. Składniki mieszamy za pomocą miksera z końcówkami sprężynkami (takimi jak ubijamy ciasto drożdżowe). W trakcie miksowania dodajemy cienką stróżką mleko. Miskę z ciastem przykrywamy ściereczką i dajemy ciastu odpocząć 10 minut.

Ciasto przekładamy na stolnicę i dzielimy na 4 części. Każdą część wałkujemy, aby uzyskać cienki placek. Za pomocą szklanki wycinamy okręgi i układamy na nich twarogowy farsz. Zawijamy tworząc 5-ramienne gwiazdki. Na koniec łączymy wszystkie rogi, aby powstały nam sakiewki.

Gotujemy wodę w garnku do gotowania na parze. Sitko smarujemy olejem za pomocą pędzelka i układamy na nim nasze sakiewki. Między sakiewkami należy zachować odstępy, ponieważ mogą się nam pozlepiać. Gotujemy około 20 minut.

Gotowe manty przekładamy na talerz i polewamy jogurtem naturalnym i musem malinowym.