



## Placki z piersi kurczaka i cukinii



### Sposób przygotowania

Pierś z kurczaka siekamy w bardzo drobną kostkę. Przyprawiamy do smaku ulubioną przyprawą do kurczaka (lub po prostu solą i pieprzem, jak kto lubi), mieszamy z czosnkiem przeciśniętym przez prasę oraz jogurtem naturalnym. Wstawiamy do lodówki na co najmniej 1 godzinę. Cukinię razem ze skórą ścieramy na dużych oczkach tarki, lekko solimy i odstawiamy na 30 minut, żeby puściła sok. Odsączoną cukinię mieszamy z zamarynowanym mięsem z kurczaka, dodajemy jajka, mąkę i drobno posiekaną natkę pietruszki. Masę nabieramy łyżką i kładziemy na patelni z mocno rozgrzanym olejem, formując zgrabne, płaskie placuszki. Smażymy na rumiano z obu stron. Odsączamy z tłuszczu na bibule.

### Składniki

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 1 młoda cukinia (ok. 350 - 400 g)
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 2 łyżki mąki
- 2 jajka
- pęczek natki pietruszki
- przyprawa do kurczaka
- sól i pieprz opcjonalnie
- olej do smażenia