

Zucchiniplättar med fetaost och dill ICA

Helene Anderson

8 stycken

350 g zucchini
3 salladslökar
150 g fetaost
1/2 dl finskuren dill
1 dl vetemjöl
3 ägg
1/2 tsk salt
1 krm nymalen svartpeppar
neutral olja till stekning

Riv zucchini grovt på ett rivjärn. Lägg rivet i ett durkslag och krama ut vätskan. Ansa och skiva salladslöken tunt. Smula fetaosten. Skär dillen fint.

Vispa ihop mjöl och ägg. Tillsätt zucchini, lök, fetaost, dill, salt och peppar. Rör ihop till en jämn smet.

Stek plättar (ca 10 cm i diameter) i rikligt med olja ca 2 minuter per sida, eller tills plättarna fått fin färg. Låt rinna av på hushållspapper.