



Placki dyniowe



Składniki na ok. 4 szt:

4 szklanki startej dyni
1,5 szklanki mąki
2 jajka
1 duża cebula
2-3 ząbki czosnku
szczypta chili, sól, pieprz, olej do smażenia

Przygotowanie:

Dynię ścieramy na tarce o małych oczkach.

Ucieramy cebulę, czosnek przeciskamy przez praskę.

Do startych warzyw dodajemy jajka i mąkę. Mieszamy.

Całość przyprawiamy solą, chili i pieprzem, mieszamy.

Smażymy na oleju po kilka minut z każdej strony na złoty kolor. Po usmażeniu odsączamy z nadmiaru oleju na papierowym ręczniku.

Wybornie smakują z gulaszem, surówką lub po prostu z jogurtem lub śmietaną.

Pychołka!

