

# Placki z dyni



Autor: **aga-30**  
Przepisów: **87** Ocena: **1935**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- dynia 1,5kg
- pestki słonecznika 4 łyżki
- Czosnek 1 ząbek
- sól do smaku
- Jajo kurze 1 szt
- Bułka tarta ile zabierze
- Olej roślinny do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Dynię obieramy i miąższ dyni ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy do niej pestki słonecznika, zmiądzony przez prasę czosnek, sól, jajo i bułkę tartą tak, aby uzyskać gęstą konsystencję. Formujemy kotlety i panierujemy je w mące pszennej i smażyjemy na rumiano na tłuszczu. Podajemy polane keczupem.

## Twoje notatki do przepisu: