

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, zmiażdżony przez prasę czosnek, sól, jajo i bułkę tartą tak, aby uzyskać gęstą konsystencję. Formujemy kotlety i panierujemy je w mące pszennej i smażymy na rumiano na tłuszczu. Podajemy polane keczupem.

Twoje notatki do przepisu: