

Placki ziemniaczano-dyniowe

Autor: **reniasht**Przepisów: **15** Ocena: **153**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ziemniaki 1 kg
- dynia 500 gr
- cebula 2 duże
- 4-5 łyżek mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- olej do smażenia
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i dynię obrać i zmixować w malakserze czy blenderze (jak ktoś nie ma - to zetrzeć na tarce o drobnych oczkach), odlać łyżką nadmiar wody (jeśli jest), cebulę obrać i również zmixować (zetrzeć) i dodać do masy.
Następnie dodajemy mąkę zwykłą i ziemniaczaną, wbijamy jaja, solimy do smaku i dobrze mieszamy. Powinna wyjść gęsta masa, taka jak na zwykłe placki ziemniaczane.
Smażymy na rozgrzanym oleju.
Podajemy jeszcze gorące, najlepiej smakują ze śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: