

Placuszki dyniowe z twarogiem.



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2310** Ocena: **14556**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Dynia 0,5 kg
- Twaróg 30 dag
- mąka 1 szklanka
- Jajo kurze 2 szt
- sól i pieprz do smaku
- Natka pietruszki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Dynię oczyścić, pokroić w kostkę i rozgotować w małej ilości wody. Następnie dynię zmiksować, połączyć z zmielonym twarogiem, posiekaną natką pietruszki, mąką, jajkami i przyprawami do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać. Kłaść łyżką placuszki na rozgrzany olej. Smażyć z obu stron na rumiano.

Twoje notatki do przepisu: