

Placuszki z dyni makaronowej

Dynie powoli już dojrzewają. Polecam fajną alternatywę dla placków ziemniaczanych.

Dynię kroimy na pół, wydrążamy pestki. Wkładamy, bez krojenia do nagrzanego do 180 st. piekarnika na 20 minut. Wyciągamy, studzimy. Do miski wyciągamy makaron dyniowy widelcem. Ścieramy na grubych oczkach ziemniaki. Łączymy z dynią, dodajemy jajka, mąkę, doprawiamy solą i pieprzem. Wszystko mieszamy.

Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy jak placki ziemniaczane, na złoto z każdej strony na średnim ogniu, (około 2 minuty na każdej stronie). Placki osączyć z tłuszczu ręcznikiem papierowym.

Polecam konsumować je z twarożkiem.

Smacznego!

Składniki:

- dynia makaronowa
- 2 ziemniaki
- 2 jajka
- 4 czubate łyżki mąki
- sól, pieprz do smaku
- olej do smażenia