

# PLACUSZKI Z DYNI

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

## SKŁADNIKI

1 dynia hokkaido  
1 sztuka / papryczki chilli  
1 ząbek czosnku  
2 cm kawałek imbiru  
3 jajka  
2 szklanki mąki pszennej  
½ pomarańczy  
1 łyżka / soku z cytryny  
Sól, pieprz  
Gałka muszkatołowa  
Pieprz cayene

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Dynię myjemy i kroimy na pół, a następnie pozbawiamy pestek. Oczyszczone z włókien pestki możemy rozłożyć na papierze i wysuszyć – będą doskonałym dodatkiem do zup lub sałatek. Wydrążoną dynię kroimy w mniejsze kawałki i obieramy ze skórki. Tak przygotowane kawałki ścieramy na tarce lub w malakserze. Proponuje zrobić to na mniejszych oczkach. Startą dynię przekładamy do dużej miski, w której wymieszamy składniki na placuszki.

Czosnek obieramy i rozgnieciony w prasce dodajemy do startej dyni. Papryczkę chilli

## LISTA ZAKUPÓW

Dynia hokkaido  
Papryczka chilli  
Czosnek  
Imbir  
3 jajka  
Mąka pszenna  
Pomarańcza  
Cytryna

drobno siekamy (możemy usunąć nasiona). Imbir obieramy i ścieramy na drobnych oczkach tarki. Z ½ pomarańczy wyciskamy sok.

W misce z dynią mieszamy pozostałe składniki: czosnek, imbir, papryczkę chilli, sok z pomarańczy i cytryny. Po wymieszaniu składników dodajemy do masy 3 jajka sól, pieprz, gałkę muszkatołową i w zależności od ostrości papryczki chilli, pieprz cayene. Po dokładnym wymieszaniu dodajemy 2 szklanki mąki – mąkę dodajemy partiami. Mieszamy wszystko dokładnie.

Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy. Na rozgrzanym oleju formujemy za pomocą łyżki placuszki i smażymy na złoty kolor z obu stron.

Tak przygotowane placki podajemy z jogurtem naturalnym i wędzonym łososiem. Doskonałym dodatkiem do tego dania będzie też grillowana papryka – przepis na grillowaną paprykę w oliwie znajdziesz tutaj.