Placki z dyni i ciecierzycy

Nikita

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

3 porcje

Składniki:

dynia hokkaido - 200 g
ciecierzyca ugotowana - 200 g
feta - 100 g
jaja - 3 szt.
natka pietruszki posiekana - 4 łyżka
mąka ryżowa - 2 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - 1/2-3/4 łyżeczka
pieprz - 1/2 łyżeczka
gałka muszkatołowa - - szczypta
oliwa z oliwek do smażenia - - trochę
sos: -
twaróg - 150 g
jogurt naturalny - 2 łyżka
chrzan tarty - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię oczyścić i zetrzeć na tarce. Ciecierzycę ugotowaną odcedzić i rozdrobnić krótko w blenderze. W misie wymieszać razem startą dynię, rozdrobnioną ciecierzycę, pokruszoną fetę, mąki, proszek do pieczenia, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i posiekaną natkę pietruszki.

KROK 2: Na patelni rozgrzać odrobinę oliwy z oliwek do smażenia. Kłaść po łyżce masy i smażyć na złoto placki z obu stron.

KROK 3: Usmażone placki odsączyć na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.

KROK 4: Twaróg zmiksować z jogurtem i chrzanem. Podawać razem z plackami.