Placki z dynią i jabłkiem zero waste

Nikita

Polecane na: **danie główne, desery, lunchbox, przystawki i przekąski, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

15 min

3 porcje

Składniki:

- dynia hokkaido - 130-150 g
- jabłko - 1 szt.
- mąka jaglana - 2 łyżka
- mąka owsiana - 2 ml
- mąka ryżowa - 2 łyżka
- skrobia ziemniaczana - 1-2 łyżka
- jaja - 2 szt.
- jogurt naturalny - 4-5 łyżka
- proszek do pieczenia - 3/4 łyżeczka
- cynamon - 1/2 łyżeczka
- olej do smażenia - - trochę
- do podania: syrop klonowy, miód lub domowa konfitura - - trochę

Dodatkowe info:

Placki powstały w ramach czyszczenia lodówki, kawałek dyni, resztka jogurtu, wystarczy dodać kilka składników i mamy szybko pyszne placki zero waste.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię i obrane jabłko rozdrobnić za pomocą blendera. Dodać jaja, jogurt, mąki, proszek do pieczenia i cynamon, zmiksować na gładką masę.

KROK 2: Na patelni rozgrzać odrobinę oleju do smażenia, kłaść łyżką małe placki i smażyć z każdej strony na złoto.

KROK 3: Podawać z ulubionymi dodatkami np. miodem, syropem klonowym, domowymi konfiturami czy też serkiem waniliowym.