




Placki ziemniaczane z dynią, cukinią i marchewką


 Skoter

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki - 1 kg
marchew - 2 szt.
dynia - 30 dag
cukinia - 30 dag
jajko - 2 szt.
mąka pszenna - 5 łyżka

cebula - 1-2 szt.
natka pietruszki - 1 łyżka
szczypiorek - 1 łyżka
sól - 1 łyżka
pieprz - - do smaku
tłuszcz do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię, cukinię, ziemniaki i marchew opłukać i obrać. Wydrążyć z cukinii i dynii gniazda nasienne. Przygotować 1 lub dwie mniejsze cebule.

KROK 2: Wszystkie produkty zmielić w maszynce z sitkiem do warzyw. Dodać sól, wymieszać i odstawić na około pół godziny.

KROK 3: Odać około 3/4 szklanki zebranego płynu. Dodać mąkę, jajka i pokrojoną drobno natkę pietruszki oraz szczypiorek drobny.

KROK 4: Dodać pieprz i ewentualnie ulubione zioła. Dokładnie wymieszać.

KROK 5: Nakładać na gorący tłuszcz na patelni i smażyć z obu stron na rumiano.