



Placki ziemniaczane z dynią i cukinią

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 1/2 kg
dynia - 20-30 dag
cukinia mała zielona - 1 szt.
jajko - 1 szt.
mąka pszenna - 1 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżka
majonez light - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
oliwa do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Placki ziemniaczane z dodatkiem cukinii i dyni są bardzo smaczne i delikatniejsze od samych ziemniaczanych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i zetrzeć na drobnej tarce, odlać nadmiar wody.

KROK 2: Obraną dynię bez pestek i cukinię ze skórką zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z odrobiną soli, odcisnąć.

KROK 3: Połączyć z ziemniakami, dodać jajko, mąki, majonez. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 4: Na rozgrzaną patelnię z oliwą łyżką wkładać porcje ciasta i smażyć z obu stron na rumiano.

KROK 5: Usmażone placki osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.