




## Placki ziemniaczane z dynią makaronową

 Stokrotka


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 15 porcji

### Składniki:

ziemniaki - 1/2 kg  
jajko - 1 szt.  
por - 1/2 szt.  
czosnek - 1 ząbek  
mąka pszenna - 2 łyżka

sól - do smaku  
pieprz - do smaku  
dynia makaronowa - 30 dag  
olej do smażenia - trochę

**Dodatkowe info:** Placki podawać same lub z dowolnym sosem.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Z dyni usunąć miąższ z nasionami, włożyć do nagrzanego piekarnika, piec przez 25 minut w temp 180 stopni. Ostudzić i widelcem delikatnie wydrążyć makaron.

**KROK 2:** Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce o dużych otworach, połączyć z makaronem dyniowym, dodać jajko, pokrojony w pół krążki por, przeciśnięty przez praskę czosnek, mąkę, sól i pieprz do smaku.

**KROK 3:** Wszystko dokładnie wymieszać.

**KROK 4:** Na rozgrzany olej nakładać porcje ciasta i smażyć na rumiano.

**KROK 5:** Usmażone placki osączyć na papierowym ręczniku.