

Placki z dyni

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 15 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: dynię i marchew obrać, pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień i tarczę do ścierania. Zamknąć pokrywę tarczy. Zetrzeć dynię i marchew – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkki wyjąć zawartość dzbanka do innego naczynia.

Krok 4 - W dzbanku umieścić mieszadło. Włożyć dynię i marchew, dodać pozostałe składniki. Zamknąć pokrywę tarczy, zamknąć zaślepkę, wymieszać masę – czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki wyjąć masę do innego naczynia. Pozostawić na 15 minut, zamieszać. Za pomocą łyżki nakładać masę na średnio gorący olej, formując niewielkie placuszki. Smażyć na każdej ze strony aż się przyrumienią. Podawać jako samodzielne danie np. z sosem koperkowym i surówką lub na słodko ze śmietaną i konfiturami.