

## placuszki z dyni



**Kuchnia:** polska

**Czas przygotowania:** 30 do 45min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 5/10

### Składniki:

- dynia - 500g
- mąka - 1 szklanka
- jajka - 2szt
- cukier - 3 łyżki
- joghurt naturalny - pół szklanki
- proszek do pieczenia - pół łyżeczki
- olej - 2 łyżki
- cukier puder

### Opis przygotowania:

Obraną dynię kroimy w kawałki i smażymy na łyżce oleju. Podlewamy ją kilkoma łyżkami wody i dusimy około 20 minut, aż będzie miękka. Gdy lekko przestygnie, rozgniatamy ją widelcem (nie musimy robić tego bardzo dokładnie, kawałki dyni w placuszkach świetnie smakują). Dynię możemy przygotować dzień wcześniej. Do rozgniecionej dyni dosypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dodajemy cukier, jajka i jogurt. Wszystkie składniki mieszamy ze sobą, ciasto powinno być dosyć gęste. Na koniec dodajemy łyżkę oleju. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju i smażymy placuszki nakładając je łyżką. Jeśli przyklejają się do patelni, dodajemy więcej mąki do ciasta. Placki smażymy po około minucie każdej strony, odkładamy na papierowy ręcznik i przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**