



przepisy.pl

## Chrupiące placki z dyni i sera



### Składniki:

- dynia - 300 gramów
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 2.5 szklanki
- jajko - 1 sztuka
- starty ser cheddar - 50 gramów
- olej do smażenia - 0.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Dynię zetrzyj na tarce o dużych oczkach i przelóż do miski.
2. Wlej wodę, dodaj jajko, starty ser oraz zawartość opakowania Fix Knorr. Wymieszaj dokładnie ciasto i odstaw na 10 minut w chłodne miejsce.
3. Teraz smaż okrągłe placuszki na rozgrzanym oleju, po kilka minut z każdej strony. Powinny być złociste i chrupiące.
4. Gotowe placuszki odsącz na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Podawaj samodzielnie lub do duszonych mięs.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)