

## Placuszki dyniowe z salsą pomidorową



**KATARZYNA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Placuszki dyniowe:

<b>dynia</b>	1 kg
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka pszenna</b>	4 kopiaste łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	
<b>salsa pomidorowa</b>	
<b>pomidor</b>	2 szt
<b>natka pietruszki</b>	kilka gałązek
<b>oliwa</b>	kilka kropel
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>bazylia</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1     Dynie obieramy, usuwamy gniazda nasienne. Przygotowaną dynię ścieramy na tarce o dużych oczkach.
- KROK 2     Do dyni dodajemy jajko, mąkę oraz przyprawy. Dokładnie całość mieszamy.

- KROK 3 Na paletnię z rozgrzanym tłuszczem nakładamy łyżką porcje masy dyniowej, tworząc placuszki. Smażymy na rumiano z obu stron.
- KROK 4 Pomidory zaparzamy we wrzątku. Obieramy ze skórki. Kroimy w bardzo drobną kosteczkę. Do pomidorów dodajemy posiekaną natkę pietruszki oraz oliwę, sól, pieprz i bazylię. Starannie mieszamy. Salsę podajemy z placuszkami.