



Dýňové placky

Ingredience

- 0.5 kg dýně hokaido
- 1 ks petrželová nať
- 1 špetka čerstvá šalvěj
- 1 ks šalotka
- 50 g sýr feta
- 70 g mouka
- 2 ks vejce
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžíce olej
- 0.5 lžíce MAGGI Tekuté koření
- 2 lžíce majonéza
- 100 ml jogurt řeckého typu
- 1 stroužek česnek
- 1 špetka pálivá paprika
- 3 lžíce dýňová semínka

Postup

1. Smíchejte nastrohanou dýni, nasekanou směs bylin, nakrájenou cibuli, mouku, vejce, MAGGI Tekuté koření a rozdrobený sýr feta. Dochuťte pepřem a solí. Pokud bude směs příliš řídká, přisypte trochu mouky a přidejte druhé vejce.
2. Rozehřejte olej na pánvi, lžící do něj vkládejte vytvořenou směs a smažte po obou stranách na mírném ohni vždy asi 4 minuty – dokud placky nebudou dozlatova.
3. Připravte česnekový dip: smíchejte majonézu s jogurtem, přidejte prolisovaný česnek a dochuťte kořením.
4. Na pánvi opražte dýňová semínka a přidejte je do dipu. Můžete s nimi posypat i hotové placky.

| | |
|-----------|-------------|
| Sacharidy | 60.76 G |
| Energie | 608.11 kcal |
| Tuky | 30.94 G |
| Protein | 28.98 G |

⌚ 20 Méně

⊕ 2