

Dyniowe racuchy

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- dynia - 50 dag
- mąka - 10 dag
- jajko - 1 szt.
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)
- borówki - 30 dag
- cukier - 1 szczypta(y)
- olej - 1 op.
- skórka pomarańczowa - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dynię obrać, oddzielić pestki, zetrzeć na tarce, wymieszać z mąką i jajkiem, dodać do smaku soli i pieprzu. Na patelni rozgrzać olej, łyżką kłaść niewielkie placuszki, smażyć z obu stron na złoty kolor. Borówki rozgotować, dosłodzić, wymieszać z wiórkami ze skórki pomarańczy, podawać do placuszków.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.