

Картофельно-тыквенные оладьи

2011-10-13 12:19:00



Честно признаюсь - это оказалось так вкусно, что я питаюсь только ими уже третий день! А половина моих домочадцев отказались от мясных котлеток в пользу этих, моя миссия частично выполнена! 🍌

Нам понадобится: 300г. натёртой тыквы 300г. натёртого картофеля небольшой пучок петрушки 1 луковица 1 яйцо 2 ст.л. муки 1 ч.л. соли щепотка кайенского перца
Всё просто. От тыквы отрезаем нужный кусочек, несколько минут держим в микроволновке, чтобы она легче чистилась. Очищаем равное количество тыквы и картофеля, и натираем в блендере. Петрушку мелко нарезаем. Лук обжариваем.

Смешиваем все ингредиенты до однородности: натёртую тыкву и картофель, обжаренный лук и петрушку, соль, яйцо, муку и щепотку кайенского перца.

Сковороду разогреваем с растительным маслом и выкладываем по столовой ложке тыквенно-картофельной массы.



Накрываем крышкой и обжариваем по 5 минут с каждой стороны.



Готовим вместе с Нямой

Картофельно-тыквенные оладьи

Подавать их можно горячими, к примеру, со сметанкой, так и холодные они очень вкусные.

А сегодня всё утро я потратила на поиски рецептов с тыквой, потому что брат обещал привезти мне целый ящик. Нашла очень интересный сайт, где все [кулинарные рецепты с фотографиями](#) и там есть несколько потрясающих тыквенных рецептов, да и не только тыквенных. Всё очень наглядно даже для тех, кто только начинает познавать кулинарный мир!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru