Dýňové placičky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 ks	menší dýně
2 ks	mrkev
1 svazek	jarní cibulka
trochu	olivový olej
350 g	vařená rýže
150 g	tvrdý sýr
3 ks	vejce
	strouhanka
	sůl
	mletý pepř
	olej na smažení



Postup přípravy

Dýni a mrkev oloupeme, u dýně vydlabeme semínka. Jarní cibulku omyjeme a očistíme. Dýni s mrkví nastrouháme na hrubém struhadle a jarní cibulku nasekáme najemno. Takto připravenou zeleninu dáme do hluboké wok pánve na rozehřátý olivový olej a za stálého míchání ji smažíme asi 10 minut. (Zelenina by poté měla být středně měkká.) Přidáme uvařenou rýži, nastrouhaný tvrdý sýr a vejce. Zahustíme trochou strouhanky, dochutíme solí a pepřem a důkladně promícháme. Ze vzniklé směsi tvarujeme mokrou rukou placičky a ty smažíme z obou stran na rozpáleném oleji dozlatova. Z opečených dýňových placiček odstraníme přebytečný tuk papírovým ubrouskem a podáváme je buď samotné, nebo s bramborovou kaší.