

Chrupiące placki ziemniaczane z ziarnami i cukinią podane z wędzonym łososiem norweskim i kwaśną śmietaną



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki starte na grubej tarce	800 g
cukinia	1 szt
jajko	2 szt
mąka pszenna	4 łyżki
ziarena słonecznika	1 łyżka
ziarena dyni	1 łyżka
ziarena sezamu	1 łyżka
ziarena siemienia lnianego	1 łyżka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 szczypta
olej z pestek winogron	1 łyżka
kwaśna śmietana	4 łyżki
wędzony łosoś	200 (norweski, plasterki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dokładnie odcisnąć, dodać jajka, mąkę i wszystkie ziarna, dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. Cukinię zetrzeć na tarce o grubych oczkach lub pokroić w julienne, posolić, a po kilku minutach dobrze odcisnąć, dodać do ciasta i wymieszać. Uformować placki, usmażyć na rozgrzanej patelni i ułożyć na papierowym ręczniku celem odsączenia tłuszczu. Placki podawać z wędzonym łososiem norweskim i kwaśną śmietaną.