

## Doradca Smaku IX : Placki ziemniaczane z wędzonym pstrągiem, odc. 10



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ziemniak</b>	1 sztuka
<b>otręby pszenne</b>	3 łyżki
<b>płatki owsiane</b>	2
<b>jajko</b>	1
<b>olej rzepakowy</b>	200 mililitrów
<b>kwaśna śmietana 22%</b>	2 łyżki
<b>twaróg tłusty</b>	3
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>pstrąg wędzony</b>	1 sztuka
<b>czarny kawior z jesiotra</b>	1 łyżeczka
<b>cytryna</b>	1 sztuka
<b>bazylia świeża</b>	2-3 liście

**Do smaku:**

**Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat**

**Czarnuszka nasiona Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

**Pieprz ziołowy mielony Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaka ścieramy na tarce (na małych i większych oczkach). Odciskamy sok z ziemniaka, dodajemy otręby pszenne, płatki owsiane i jajko. Doprawiamy przyprawą do ziemniaków Prymat i mieszamy. Rozgrzewamy patelnię i wlewamy olej. Nakładamy masę ziemniaczaną i smażymy placki z dwóch stron.

Na ręczniku papierowym układamy usmażone placki.

W misce umieszczamy kwaśną śmietaną oraz 2 łyżki twarogu. Szczypiorek siekamy i dodajemy do śmietany oraz twarogu, doprawiamy solą i pieprzem ziołowym, a następnie całość mieszamy.

Pstrąga obieramy ze skóry, układamy filety, usuwamy głowę i ogon.

Cytrynę kroimy na ósemki i usuwamy pestki.

Na usmażony, odsączony z tłuszczu placek nakładamy doprawiony twaróg oraz filet z pstrąga, następnie układamy na talerzu. Łyżkę twarogu nakładamy dodatkowo na talerz. Z boku talerza kładziemy 2 kawałki cytryny. Wierzch twarogu posypujemy czarnuszką.

Na filet z pstrąga nakładamy kawior, dekorujemy listkiem świeżej bazylii.