

Doradca Smaku VII: Wytrawne placuszki z kurczakiem, odc. 25



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1/2 kg
kefir	600 ml
mleko	1/2 szklanki
jajka	2 szt.
sól	

Lista składników

piersi z kurczaka	1/2 kg
szalotka	3 szt.
cukinia	1 szt.
bakłażan	1 szt.
kalafior	1/2 główki
trawa cytrynowa	1 łodyga
masło	2 łyżeczki
śmietana 18 proc	300 ml
białe wino	40 ml
olej	4 łyżeczki

Do smaku

chili pieprz cayenne

imbir mielony

kurkuma mielona

cząber

sól morska

Pieprz czarny- MŁYNEK

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pierś z kurczaka przyprawiamy solą i chili. Szalotki, cukinię oraz obranego bakłażana kroimy w plastry. Do mąki dodajemy kefir, mleko, jaja oraz sól, mieszamy. Z powstałego ciasta smażymy na maśle placuszki z obu stron do uzyskania rumianego koloru.
- KROK 2 Na rozgrzanym oleju smażymy kurczaka, po odwróceniu mięsa na drugą stronę dodajemy szalotki, przyprawiamy imbirem oraz kurkumą, dodajemy białe wino i śmietankę 18%.
- KROK 3 Trawę cytrynową ostukujemy tępą stroną noża, aby wydobyć z niej smak i aromat, dodajemy na patelnię.
- KROK 4 Na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju smażymy pokrojone wcześniej warzywa, przyprawiamy cząbrem i pieprzem, dodajemy uprzednio zblanszowane różyczki kalafiora. Dodajemy odrobinę masła, aby kalafior złapał kolor. Upieczonego kurczaka podajemy z placuszkami i smażonymi warzywami.