

Doradca Smaku XII: Placuszki z cukinii i twarogu, odc. 24



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt.
ziemniak	1 szt.
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
jajko	1 szt.
otręby żytnie	2 łyżki
płatki owsiane	2 łyżki
twaróg tłusty	100 g
olej rzepakowy	1/2 szklanki
mąka pszenna	1 łyżka

Do smaku:

Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat

Koperek suszony Prymat

Pieprz ziołowy mielony Prymat

Dip:

serek kremowy	100 g
krem chrzanowy Smak	3 łyżeczki
maślanka	1/2 szklanki
rzodkiewki	6 szt.
szczypiorek	1/2 pęczka

Dekoracja:

świeża natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

DIP:

W misce dokładnie mieszamy ze sobą serek kremowy i krem chrzanowy. Siekamy pół pęczka szczypiorku, rzodkiewkę trzemy na tarce i dodajemy do składników. Dolewamy do dipu maślanę i całość chłodzimy.

CIASTO:

W jednej misce trzemy na tarce cukinię i doprawiamy solą himalajską, aby puściła wodę. W drugiej misce ścieramy surowego ziemniaka i cebulę. W dłoniach odciskamy płyn z cukinii i dodajemy ją do ziemniaka i cebuli. 2 ząbki czosnku rozgniatamy, siekamy i rozcieramy z solą himalajską, a następnie dodajemy do startych warzyw i przyprawiamy całość suszonym koperkiem. Do masy wbijamy 1 jajko oraz wkruszamy tłusty twaróg i dokładnie mieszamy. Na koniec dorzucamy płatki owsiane, mąkę pszenną, otręby żytnie oraz pieprz ziołowy.

Na patelni dobrze rozgrzewamy olej i smażymy placuszki. Następnie odsączamy je z tłuszczu na ręczniku papierowym i serwujemy z dipem i odrobiną natki pietruszki.