

Doradca Smaku XIII: Pikantne placuszki z selerem, odc. 6



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Główne składniki

| | |
|-------------------------------|-------------|
| ziemniaki średnie | 1 sztuka |
| seler | 1/2 sztuki |
| jajko | 1 sztuka |
| szczypiorek | 1/6 pęczek |
| otręby żytnie | 1 łyżka |
| ser żółty starty | 2 łyżki |
| czosnek | 1 ząbek |
| mąka | 2 łyżki |
| wędzona pierś z kurczaka | 1/2 sztuki |
| olej rzepakowy | do smażenia |
| krem chrzanowy Smak | 3 łyżeczki |
| pestki dyni | 3 łyżki |
| sól morska Prymat w młynku | do smaku |
| Pieprz czarny Prymat w młynku | do smaku |
| Majeranek suszony Prymat | do smaku |
| Rozmaryn suszony Prymat | do smaku |
| papryczka chili (posiekana) | 1 sztuka |

Do dekoracji

| | |
|-----------------------------------|----------|
| konserwowe ogóreczki z chili Smak | 6 sztuk |
| koperek świeży | 1 pęczek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa na kotleciki:

- Na tarce o grubych oczkach trzemy ziemniaki i seler.
- Do tego samego naczynia dodajemy drobno pokrojone chili i ząbek czosnku. Na koniec dosypujemy tarty ser.
- Wszystkie składniki łączymy ze sobą w misce.
- Dosypujemy roztarty w dłoniach majeranek, dodajemy otręby i dokładnie mieszamy. Następnie doprawiamy rozmarynem.
- Wbijamy jedno jajko, siekany szczypiorek i pestki dyni.
- Wszystkie składniki dokładnie mieszamy, by mieć pewność, że dobrze się ze sobą połączą, następnie dosypujemy mąkę i ponownie mieszamy.

Smażenie:

- Na rozgrzanym oleju smażymy placuszki i doprawiamy je do smaku solą i pieprzem.
- Odsączamy kotleciki z tłuszczu na ręczniku papierowym.

Dodatki:

- Ogóreczki przekrawamy na pół.
- Wędzoną pierś kurczaka kroimy w plasterki o średniej grubości.

Sposób podania:

- Placuszki układamy na talerz.
- Na każdy z placuszków kładziemy plastry wędzonego kurczaka, które smarujemy kremowym chrzanem.
- Danie dekorujemy ogóreczkami i koperkiem.

Smacznego!