

## Pełnoziarniste placuszki z twarożkiem i rzeżuchą



### BRZUSZKI ŁAKOMCZUSZKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	0,5 szklanka
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mleko</b>	0,5 szklanka
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>proszek do pieczenia</b>	0,5 łyżeczka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>jogurt naturalny</b>	0,5 opakowania
<b>szczypiorek</b>	1 szt
<b>pomidory suszone</b>	5 szt
<b>rzeżucha</b>	1 szt
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>mąka żytnia</b>	0,25 pełnoziarnista
<b>ser biały</b>	1 (chudy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijam białko. W drugiej misce łączę i mieszam na gładką masę: obydwie mąki, żółtko, mleko. Następnie dodaję oliwę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Delikatnie łączę z ubitym białkiem.

Placuszki smażę na suchej patelni z dwóch stron aż ładnie się zarumienią.

W tym czasie rozdrabnam ser biały, łączę z jogurtem naturalnym, posiekany szczypiorkiem (ja miałam pyszny szczypiorek z okiennej uprawy, wyhodowany z cebuli) oraz suszonymi pomidorami (również własnej roboty). Dolewam trochę oliwy z pomidorów do smaku. Dodaję sól i pieprz. I tyle! Twarożek możemy przygotować dzień wcześniej.

Smacznego!

