

## Przepis dnia II, odc. 19. Placki z dyni i cukinii podane z kremem chrzanowym i wędzonym pstrągiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dynia</b>	1/4 szt. (obrana i oczyszczona)
<b>cukinia</b>	1 szt. (oczyszczona z nasion)
<b>jajka</b>	2 szt.
<b>mąka pszenna</b>	100 g
<b>pestki dyni</b>	80 g
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>olej rzepakowy</b>	(do smażenia)
<b>jogurt naturalny</b>	4 łyżki (gęsty)
<b>koperek</b>	4 gałązki (do dekoracji)
<b>cytryna</b>	1 szt.
<b>krem chrzanowy Smak</b>	1 słoik
<b>pstrąg wędzony</b>	4 filety (bez skóry)
<b>sól ziołowa</b>	1/2 łyżeczki
<b>pieprz czarny mielony</b>	(do smaku)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1     Dynię podgotować w lekko posolonej wodzie, ponieważ cukinia jest delikatniejsza i placki wtedy szybciej się usmażą.

- KROK 2 Dynię i cukinię zetrzeć na tarce o grubych oczkach, oprószyć solą ziołową, chwilę odczekać, a następnie odcisnąć zbędną wodę. Dodać jajka, mąkę, pestki dyni i posiekany czosnek. Wszystkie składniki dokładnie połączyć i doprawić do smaku pieprzem czarnym i solą ziołową.
- KROK 3 Na gorącej oliwie usmażyć okrągłe racuszki.
- KROK 4 Następnie ściągamy je z patelni i odsączamy na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.
- KROK 5 Placki ułożyć na talerzach i podawać z filetami wędzonego pstrąga, cytryną i kremowym chrzanem.
- KROK 6 Dodatkowo dekorujemy koperkiem i pestkami dyni (możemy je uprażyć).