

Wielkanoc: Chrupiące racuszki ziemniaczane z ziarnami zbóż podane z wędzoną pierśią z kaczki, prażonymi migdałami i konfiturą z pigwy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 szt.
cebula	1 szt.
jajko	2 szt.
pestki dyni	1 łyżka
pestki słonecznika	1 łyżka
suszone pomidory	2 łyżki
otręby pszenne	2 łyżki
siemię lniane	2 łyżki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
oregano	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
olej rzepakowy	
pierś z kaczki	200 g, (wędzona)
konfitura	250 g, z pigwy
migdały	2 łyżki
rukola	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, oprószyć solą i odcisnąć, połączyć z pokrojoną w drobną kostkę cebulą, jajkami, pestkami słonecznika i dyni, suszonymi pomidorami, otrębami i siemieniem lnianym. Całość dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą, oregano i pieprzem. Na rozgrzanym oleju usmażyć racuszki na złoty kolor, a następnie odsączyć z tłuszczu za pomocą papierowych ręczników.

Tak przygotowane, chrupiące racuszki ziemniaczane przełożyć na talerz, podawać z plasterkami wędzonej kaczki i konfiturą z pigwy połączoną z migdałami i listkami rukoli.