

Placki ziemniaczano-kurkowe z sosem jogurtowo-śliwkowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4-6 sztuk
cebula	1
jajko	1
mąka pszenna	4-5 łyżek
masło	1 łyżka
olej	do smażenia:
sól	do smaku:
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
jogurt grecki	250 ml
śliwki z octu	4-6 sztuk
sos śliwkowy TaoTao	2 łyżki
sos chili	1 łyżeczka
natka pietruszki	dodatkowo:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki z zalewy octowej posiekałam drobno i dodałam do jogurtu. Doprawiłam sosem śliwkowym i chili oraz odrobiną soli, dosypałam też trochę drobno posiekanej natki.

Cebulę obrałam i bardzo drobno posiekałam, tak samo posiekałam odmrożone kurki. Na patelni rozgrzałam masło i podsmażyłam rozdrobnione składniki aż cebula się zeszkliła i odparował nadmiar płynu, odstawiłam do przestygnięcia. Duże ziemniaki obrałam i startam tak jak za zwykłe placki. Dodałam przesmażone grzyby z cebulką, jajko, mąkę i doprawiłam masę solą oraz ziołowym pieprzem, wymieszałam dokładnie. Smażyłam placki nakładając masę łyżką na patelnię z rozgrzanym olejem. Rumiane z obu stron zdejmowałam na ręcznik papierowy żeby odsączyć nadmiar tłuszczu. .

Placki podałam na gorąco, polane sosem śliwkowym i posypane natką.