

Placki z jablkiem, brzoskwinia i cukinia



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
jogurt naturalny	6 łyzek
cukier puder	3 czubate łyżki
cynamon	1 łyżeczka
jaja	3 duże
Puszka brzoskwiń	250 g
sok z cytryny	
szczypta soli, galki muszkatołowej i pieprzu	do smaku
oliwa	1 łyżka
olej do smażenia	
lód	1 30%
jabłko kwaśne	3 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, białka z odrobiną soli. Wymieszać masę żółtkową z białkową, dodać jogurt, mąkę, przyprawy oliwę, zmiksować. Odstawić na 15-30 min. Obrąć jabłka i cukinię, startować. Odsaczyć brzoskwinie i pokroić na kosteczkę. Posypać odrobiną cukru, skropić sokiem z cytryny (małej) i wymieszać. Odsaczyć z wytworzonego soku i połączyć z masą mączno-jajeczną. Wypróbować do smaku, można dodać cukier, aby było słodsze. Okrągłe placki, smażymy w głębokim oleju i w wysokiej temperaturze, rumieniąc je z obu stron. Po usmażeniu, wyjmujemy placki, które układamy na ręcznikach papierowych, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.