

placki z cukinii z łososiem i sosem kaparowym



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinie małe	2 sztuki
ziemniaki	2 sztuki
mąka	2 łyżki
jajko	1 sztuka
wędzony łosoś	100 g
śmietana	1/2 szklanki
koper świeży	1/2 pęczka
kapary	1 garść
sok z cytryny	2 łyżeczki
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
olej do smażenia	
ogórki	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ziemniaki obieramy, myjemy, cukinie myjemy, ścieramy warzywa na tarce (cukinie na większych oczkach, ziemniaki na mniejszych)
- do masy dodajemy mąkę, jajko, sól, pieprz i gałkę muskatołową, mieszamy,
- smażymy placuszki,
- kapary i koperek siekamy,
- ogórki kroimy w drobną kostkę
- pokrojone produkty łączymy ze śmietaną sokiem cytryny, solą i pieprzem,
- na gotowych plackach układamy kawałki łososia, polewamy sosem

