

Placuszki z cukinii na mące żytniej pełnoziarnistej z bakłażanową pastą na kremie z prażonych migdałów



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

na pastę bakłażanową

bakłażan	1
czosnek	1 ząbek
olej	2 łyżki
bazylia świeża	kilka listków
krem z prażonych migdałów	1 łyżka
orzeszki ziemne	1 garść
tabasco	kilka kropli
sól	
pieprz	
śmietana 18 proc	2 łyżki

Składniki na cukiniowe placuszki

cukinia	2 szt
mąka żytnia pełnoziarnista	4 łyżki
pestki dyni	1 garść
jajko	2
sól do smaku	
pieprz	
tymianek	1 łyżeczka
wędzony ser solankowy	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pasta- Bakłażana pokrojonego w kostkę oraz posiekany czosnek smażymy do miękkości na dobrze rozgrzanym oleju. Dodajemy kilka listków świeżej bazylii, krem z migdałów, orzeszki - całość dokładnie blendujemy. Doprawiamy pieprzem, tabasco i ewentualnie solą. Dodajemy łyżkę śmietany i dokładnie mieszamy. Podajemy z plackami z cukinii.

Placki- Cukinie ścieramy na tarce o dużych oczkach. Odsączamy z nadmiaru wody. Dodajmy mąkę, jajka, pokruszony twaróg, sól, pieprz, tymianek oraz pestki dyni. Całość dokładnie mieszamy.

Placuszki smażymy na dobrze rozgrzanym oleju rzepakowym. Podajemy z pastą bakłażanową.

Smacznego!