

Serowe placuszki z sosem czereśniowym



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	250 g
mąka ryżowa	3 łyżki
jajko	3 sztuki
miód	1 łyżka
skórka pomarańczowa	1 łyżeczka tarta
masło klarowane	1 łyżka

Sos czereśniowy:

czereśnie	1 szklanka wydrylowana
miód	1 łyżka
cynamon	1 szczypta
kardamon	1 szczypta
cytryna	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
woda	1/2 szklanki
cukier puder	1 łyżka
mięta	1 do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka oddzielam od białek. Do miski przekładam ser, dodaję żółtka, miód i miksuję blenderem aż ser zrobi się gładki.
- KROK 2 Dodaję mąkę, skórkę pomarańczową i mieszam.
- KROK 3 Mikserem ubijam białka na sztywną pianę.
- KROK 4 Dodaję do sera i mieszam już łyżką.
- KROK 5 Czereśnie przekładam do rondelka, dodaję cynamon, kardamon, miód, sok z cytryny, połowę wody z 1/2 szklanki i przesmażam na wolnym ogniu aż będą miękkie. W reszcie wody rozrabiam mąkę ziemniaczaną i wlewam do gotujących się czereśni. Gotuję aż zgęstnieją. Placuszki podaję z sosem i posypuję pudrem, dekoruję miętą.
- KROK 6 Placuszki nakładam łyżką na patelnię, smażę na rozgrzanym maśle z każdej strony około dwie minuty.