Fuczki - bieszczadzkie placki z kiszonej kapusty

PATRYCJA33

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	300 gramów
mąka pszenna	1 szklanka
jajko	1 sztuka
mleko	3/4 szklanki
Kminek mielony Prymat	1/4 łyżeczki
majeranek	1/4 łyżeczki
olej do smażenia	
majonez	2 łyżki
jogurt naturalny	2 łyżki
sól morska Prymat w młynku	do smaku smaku
czosnek	1 ząbek
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy jajko i mleko. Miksujemy aż ciasto będzie gładkie.
2. Kapustę kiszoną odciskamy z nadmiaru soku, drobno kroimy i dodajemy do ciasta naleśnikowego. Ciasto przyprawiamy do smaku kminkiem, majerankiem oraz solą i pieprzem.
3. Na patelni rozgrzewamy olej. Za pomocą łyżki kładziemy placuszki i smażymy z każdej ze stron na złoty kolor. Usmażone placuszki kładziemy na ręczniku papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
4. Majonez łączymy z jogurtem naturalnym. Dodajemy wyciśnięty przez praskę czosnek, zioła prowansalskie oraz sól i pieprz do smaku.
5. Usmażone placuszki podajemy z dipem. Smacznego