

Smaki świata: Placuszki z wędzonym łososiem i kaparowym dressingiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka tortowa	260 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
serek śmietankowy	60 g
masło	30 g
jajko	2 szt.
mleko 3,2%	340 ml

Składniki na nadzienie

oliwki zielone Smak	30 g
serek śmietankowy	300 g
kwaśna śmietana	4 łyżki
chrzan tarty	1 łyżka
ogóreczki konserwowe	4-5 szt.
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Koperek suszony Prymat	1 łyżeczka
łosoś wędzony	250 g

Dressing z kaparami

oliwa	100 ml
sok z cytryny	2 łyżki
kapary całe Smak	50 g
koperek	1 garść
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W jednej misce połączyć mąkę, proszek do pieczenia i sól. W drugiej misce wymieszać serek z rozpuszczonym masłem, dodać jajka i ubijać kilka minut. Na koniec wlać mleko i dokładnie wymieszać. Do suchych składników dodać mokre i ubijać, aż otrzymamy jednolite ciasto. Rozgrzać patelnię, posmarować odrobiną tłuszczu i smażyć na średnim ogniu z dwóch stron małe placuszki.

Nadzienie:

W misce połączyć serek ze śmietaną i chrzanem. Dodać drobno pokrojone ogóreczki konserwowe i suszony szczypiorek. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Dressing z kaparami:

Kapary wypłukać w wodzie i drobno posiekać. W miseczce wymieszać oliwę z sokiem z cytryny, dodać kapary i posiekany koperek i dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Na placuszki nałożyć po 1 łyżeczce serka, na wierzch położyć kawałek wędzonego łososia. Polać przygotowanym dressingiem.