

Doradca Smaku IX : Placki ziemniaczane z wędzonym pstrągiem, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniak	1 sztuka
otręby pszenne	3 łyżki
płatki owsiane	2
jajko	1
olej rzepakowy	200 mililitrów
kwaśna śmietana 22%	2 łyżki
twaróg tłusty	3
szczypiorek	1 pęczek
pstrąg wędzony	1 sztuka
czarny kawior z jesiotra	1 łyżeczka
cytryna	1 sztuka
bazylia świeża	2-3 liście

Do smaku:

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

Czarnuszka nasiona Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz ziołowy mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaka ścieramy na tarce (na małych i większych oczkach). Odciskamy sok z ziemniaka, dodajemy otręby pszenne, płatki owsiane i jajko. Doprawiamy przyprawą do ziemniaków Prymat i mieszamy. Rozgrzewamy patelnię i wlewamy olej. Nakładamy masę ziemniaczaną i smażymy placki z dwóch stron.

Na ręczniku papierowym układamy usmażone placki.

W misce umieszczamy kwaśną śmietanę oraz 2 łyżki twarogu. Szczypiorek siekamy i dodajemy do śmietany oraz twarogu, doprawiamy solą i pieprzem ziołowym, a następnie całość mieszamy.

Pstrąga obieramy ze skóry, układamy filety, usuwamy głowę i ogon.

Cytrynę kroimy na ósemki i usuwamy pestki.

Na usmażony, odsączony z tłuszczu placek nakładamy doprawiony twaróg oraz filet z pstrąga, następnie układamy na talerzu. Łyżkę twarogu nakładamy dodatkowo na talerz. Z boku talerza kładziemy 2 kawałki cytryny. Wierzch twarogu posypujemy czarnuszką.

Na filet z pstrąga nakładamy kawior, dekorujemy listkiem świeżej bazylii.