

Placki ziemniaczano-marchewkowe z sałatką ze śledzia przygotował Piotr Ogiński



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na placki:

marchew	1 szt.
ziemniaki wysokoskrobiowe	0,5 kg
jajko	1 szt.
mąka	2 duże łyż.
Kurkuma mielona Prymat	0,5 mała łyż.
olej	1 mała łyż.
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	szczypta

Na sałatkę:

śledzie w oleju	150g opakowanie
cebula	1 szt.
koperek świeży	do dekoracji

Na majonez domowy:

jajko	1 szt.
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	szczypta
Musztarda sarepska Prymat	1 mała łyż.
olej	250 ml
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	0,25 mała łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i marchewki obieramy i ścieramy na tarce. Mieszmamy w misce razem z jajkiem, szczyptą soli i pieprzu, dodajemy mąkę i kurkumę mieloną.

Placki smażymy na patelni* z dwóch stron na złoty kolor.

Do naczynia wbijamy jajko, dodajemy sól i musztardę sarepską, olej roślinny i blendujemy mixSy.

Na koniec dodajemy chili pieprz cayenne i kilka kropel cytryny.

Śledzia odsączamy z oliwy i kroimy w paski, cebulę kroimy w krążki.

Placki układamy na talerz, na placki nakładamy domowy majonez, następnie śledzie, przyozdabiamy cebulką i koperkiem.

Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.

*Patelnia URA 28 cm, mikser (blender) MixSy Zepter.