

Placki z kaszy jaglanej z sałatką



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na placki:

kasza jaglana	100 gramów
mąka razowa	3 duże łyż.
Kurkuma mielona Prymat	2 małe łyż.
jajko	1 szt.
woda	3 duże łyż.
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
masło klarowane	do smażenia
oliwa	3 duże łyż.
Sos sałatkowy grecki ziołowo-czosnkowy Prymat	
ser feta	opcjonalnie

Na sałatkę:

roszponka	200 gramów
ogórek	1 szt.
rzodkiewka	1 pęczek
oliwki czarne	2 duże łyż.
oliwki zielone	2 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę ugotować zgodnie z zaleceniami na opakowaniu i ostudzoną przełożyć do miski. Dodać jajko, mąkę, wodę, sól i kurkumę – składniki zmiksować. Na patelni rozgrzać masło i smażyć placuszki na rumiany kolor z obydwu stron.

Placki podawać z sałatką. Do miski przełożyć umytą rukolę lub roszponkę, obranego i pokrojonego w kostkę ogórka i rzodkiewki, pokrojone w plasterki oliwki, polewając wszystko na koniec sosem greckim przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu. Opcjonalnie można dodać ser feta.