Placki ziemniaczane z greckim smaczkiem



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 sztuki
jajko	1 sztuka
mąka	2 łyżki
sól	do smaku
pieczony kurczak	1/4 sztuki
jogurt naturalny	1/2 szklanki
ząbek czosnku	1 sztuka
natka pietruszki	1/2 pęczka
olej z pestek winogron	wg potrzeby
masło	2 łyżki
przyprawa gyros	do smaku
biały ser	1/2 szklanki
ogórek	1/4 szklanki
pestki dyni	łuskane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki utrzeć na tarce jarzynowej (średnie oczka). Odcisnąć .Dodać mąkę , jajko, szczyptę soli i pieprzu mielonego. Na patelni rozgrzać olej. Nakładać łyżką porcję masy ziemniaczanej – lekko ją spłaszczyć i smażyć na rumiano z obu stron.
Kurczaka obrać ze skórek i kości . Podzielić na cienkie ,, płatki \" .Na patelni rozgrzać olej z masłem i podgrzać kurczaka doprawiając jednocześnie przyprawą Gyros .
Jogurt zmieszać z ogórkiem , roztartym z odrobiną soli czosnkiem, pokrojoną natką pietruszki , pestkami dyni , białym serem i 2 łyżkami oleju .Doprawić solą i pieprzem mielonym (sos robić kilka minut przed podaniem bo ogórki puszczają sok i jak postoi to może być za rzadki).
Podawać gorące placki obłożone kawałkami pikantnego kurczaka z dipem a la sos zaziki podanym osobno .
Podpowiadam , ze jest to doskonałe danie które można przygotować z zapasów . Jak smażę placki ziemniaczane to część z nich studzę , zawijam każdy placek w folię aluminiową i mrożę . Potem wsadzam tylko do piekarnika i podgrzewam . Tak samo z kurczakiem .Raz na jakiś czas piekę kurczaka (lub kupuję takiego z rożna) , obieram i mrożę w porcjach . Jak potrzebuję to tylko wyciągam .
Można też po prostu usmażyć pierś z kurczaka doprawioną przyprawą Gyros i ją wykorzystać do tej potrawy .