



MINI PLACKI ZIEMNIACZANE Z ŁOSOSIEM, JOGURTEM I CHRZANEM

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno – 6 plastrów
ziemniaki – 3-4 sztuki (starte na grubych oczkach)

jajko – 1 sztuka

mąka pszenna – 1 łyżka

cebula – 1 łyżeczka (posiekana)

sól, pieprz

olej do smażenia

Sos

gęsty jogurt – ½ kubka

chrzan – 1 łyżka

koperek – 1 łyżeczka (posiekany)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Podobno szefem kuchni nie zostaje się bez pleców. Placów? A może placków ziemniaczanych?. Nie stresujmy się tym, i wdróżmy zasadę, że dla chcącego nic trudnego! Dziarsko zabieramy się za tarcie (surowych i obranych) ziemniaków, na grubych oczkach tarki.
2. Starte ziemniaki mieszamy z solą i pieprzem i odstawiamy na kilka minut. Możemy nieco przechylić miskę z ziemniakami, żeby usprawnić proces oddzielania nadmiaru soku. Po chwili odlewamy wody zebraną w misce, dodatkowo odsączamy ziemniaki ręką i sięgamy po resztę składników.
3. Do naczynia z odsączonymi ziemniakami wbijamy jajko, wsypujemy mąkę i dodajemy posiekaną cebulę. Ponownie doprawiamy solą i pieprzem – uważamy jednak, żeby nie przesadzić z przyprawami.
4. Czas rozpocząć nasze ziemniaczane czary–mary i zamienić niepozorną masę w złote i chrupiące mini placki ziemniaczane z łososiem. W tym celu rozgrzewamy patelnię i wlewamy na nią olej.
5. Bezpośrednio przed smażeniem możemy jeszcze raz przemieszać masę ziemniaczaną. Porcje masy nakładamy na rozgrzany olej i delikatnie rozprowadzamy tak, aby powstał kształtny, miły dla oka placek. Przyjmijmy, że jedna porcja to jedna pełna łyżka stołowa.
6. Placki ziemniaczane zawsze należy smażyć na średnim ogniu, przez ok. 2-3 minuty, aż uzyskają legendarny złoty kolor. Wtedy przewracamy je drugą stroną i powtarzamy smażenie. Pamiętajcie – potrzeba czasu, żeby placki były chrupiące. Nie forsujcie ich na zbyt dużym ogniu, bo bardzo łatwo można je spalić.
7. Po wysmażeniu placki należy odsączyć z nadmiaru tłuszczu. W tym celu układamy je na ręczniku papierowym i delikatnie dociskamy od góry, także za pomocą ręcznika.
8. Czas na dodatki! W małym naczyniu mieszamy jogurt z chrzanem i koperkiem, doprawiamy solą i pieprzem do smaku
9. Na odsączonych placuszkach układamy plastry łososia MOWI, dodajemy sos i posypujemy koperkiem. Wygląda na to, że gotowe... I wygląda świetnie! Przepyszne mini placki ziemniaczane z łososiem to prawdziwy majstersztyk! Smacznego!

