



# PLACUSZKI GRYCZANE Z ŁOSOSIEM I GALARETKĄ

czas przygotowania  
**20 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

## SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś  
wędzony na zimno – 4 plastry  
czarny kawior – 2 łyżeczki

### **Galaretką**

sól – 1 łyżka  
cukier – 1 łyżka  
cytryna – sok z ½ sztuki  
jabłko Granny Smith – 1 szt  
ogórek zielony – 1 szt  
koper – 1 pęczek  
żelatyna – 1,5 łyżeczki  
woda – 1 kubek

### **Placki**

jajko – 2 sztuki  
mąka gryczana – ½ kubka  
mąka pszenna – 2 łyżki  
miód – 1 łyżka  
mleko – ¾ kubka  
sól – szczypta  
olej – 3 łyżki  
drożdże – ¼ łyżeczki



Jeśli kiedykolwiek pomyśleliście, że już nic Was nie zaskoczy... To zaraz przekonacie się, że świat łośosia MOWI jest pełen pysznych niespodzianek. Przed Wami placuszki gryczane z łośosiem i galaretką z ogórka i jabłek! To najbardziej pomysłowe danie tego sezonu. Zaczynamy!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wodę miksujemy z koperkiem, po czym odcedzamy zioła, tak żeby została nam sama ciecz – o pięknym koperkowym kolorze i aromacie.
2. Nieobranego ogórka kroimy w drobną kostkę – na kawałki bez pestek czyli z pominięciem miąższu. Przesypujemy je do miseczki i solimy. Czekamy kilka minut, aż puszczą nadmiar wody i odsączamy.
3. Surowe, nieobrane jabłko także kroimy w drobną kostkę i mieszamy je z odsączonym ogórkiem.
4. Do koperkowej wody dodajemy cukier, sok wyciśnięty z połówki cytryny i żelatynę. Podgrzewamy tę mieszankę w garnku, aż do rozpuszczenia żelatyny i odstawiamy do ostudzenia.
5. Do ostudzonej mikstury dodajemy ogórka i jabłko. Całość przelewamy do naczynia o dużej powierzchni dna. (Gotową galaretkę będziemy dzielić na plastry, dlatego teraz wybierzmy naczynie, w którym nie osiągnie ona wysokości większej niż ok. 1 cm).
6. Odstawiamy do lodówki i czekamy, aż galaretka uzyska idealną konsystencję. W tym czasie zabieramy się za ciasto. Placuszki gryczane z łośosiem nie zrobią się same.
7. Podgrzewamy mleko i dodajemy pozostałe składniki ciasta: jajka miód, olej, oba rodzaje mąki, drożdże, sól. Dokładnie mieszamy, aż do rozdrobnienia wszystkich grudek i uzyskania gładkiej konsystencji.
8. Nasze małe placuszki smażymy na patelni z obu stron. Na średnim ogniu, dopóki nie zaczną się delikatnie rumienić (zupełnie jak naleśniki). Powinny mieć średnicę zbliżoną do bułki kajzerki.
9. Placuszki gryczane z łośosiem, jak już wiecie, podamy z galaretką owocową. Zrobimy to, odpowiednio układając 3 warstwy, zawsze wg tego samego wzoru: placuszek, kawałek galaretki, łośos.
10. Na szczycie placuszkowo-łośosiowej konstrukcji, umocnionej ogórkowo-jabłkową galaretką, układamy kawior. W symbolicznym geście stawiania kropki nad i układamy także dekorację z koperku. Smacznego!

Jeśli na początku byliście nastawieni do tego przepisu nieco sceptycznie, to pewnie jesteście teraz niezłe zaskoczeni! Właśnie na tym polega najlepsza frajda z gotowania. Odkrywanie nowych, nieoczywistych połączeń smaków i składników to czysta przyjemność. My dodajemy do tej zabawy porcję zdrowia.