



PLACKI WARZYWNE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI signature łosoś wędzony na zimno 4 plastry
ziemniaki – 2 sztuki
marchew – 1 sztuka
cukinia – 1 sztuka
jajko – 2 sztuki
mąka pszenna – ½ kubka
papryka słodka – 1 łyżeczka
sól, pieprz
olej do smażenia
kwaśna śmietana – 3-4 łyżki
kawior z łososia – 1-2 łyżki
szczypiorek – 2-3 łyżki (posiekany)
cytryna – kilka plasterków



Delikatne i chrupiące placki... no właśnie nie ziemniaczane, choć w sumie również. Nasze placki warzywne z wędzonym łososiem są jednak znacznie ciekawsze od tradycyjnych ziemniaczanych. Chociażby dlatego że są zrobione nie tylko z ziemniaków, ale też z marchewki i cukinii, a już na samo połączenie tych trzech warzyw cieknie nam ślinka! Do tego aksamitny w smaku i dotyku MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno, śmietana i kawior... Brzmi naprawdę po królewsku i dokładnie tak smakuje. Ta przekąska, śniadanie, obiad czy kolacja, w zależności od tego, o której godzinie zechcemy je podać, na pewno zachwyci najbardziej wybredne podniebienia.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ziemniaki, cukinię i marchewkę obieramy, a następnie ścieramy na grubych oczkach tarki.
2. Solimy i odstawiamy na kilkanaście minut. Tak, by puściły wodę, a nam by potem nie puściły nerwy, że są za wilgotne.
3. Potem odsączamy je z nadmiaru wody, po prostu ją odlewając.
4. Tak przygotowaną masę przekładamy do większej miski, rozluźniamy widelcem, mieszamy z jajkami i mąką, doprawiamy do smaku papryką, solą i pieprzem. Masa może wyglądać na lekko suchą, ale tak powinno być, by placki wyszły nam wyjątkowo chrupiące.
5. Na rozgrzanej patelni smażymy - na niczym innym jak olej do smażenia – placki z dwóch stron, po kilka minut z każdej strony, aż będą rumiane.
6. Następnie odkładamy je na położony na talerzu ręcznik papierowy do odsączenia z tłuszczu.
7. Upieczone placki możemy włożyć do piekarnika nagrzanego do 120°C, aby nie wystygły, zanim usmażymy kolejne.
8. Teraz placki warzywne z wędzonym łososiem są już prawie gotowe. Pozostaje nam je udekorować, by były godne naszych królewskich podniebień, czyli...
9. ...na wierzch nałożyć na nie łososa, kwaśną śmietaną, posypać wszystko szczypiorkiem i kawiolem oraz udekorować plasterkami albo kawałkami cytryny.



NASZE ŁOSOSIE CIESZĄ SIĘ
PRZEJRZYSTĄ, ARKTYCZNĄ
WODĄ. TY CIESZ SIĘ ICH
SMAKIEM TAM, GDZIE CI
WYGODNIE.