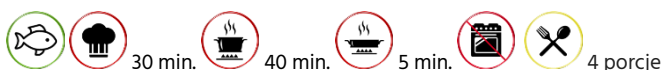




## RYBKA W GRZYBKACH



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść rukoli
- × 2-3 filety śledziowe a'la Matjas w oleju
- × 1 duży ugotowany burak
- × 2 łyżki pestek słonecznik
- × 1 czerwona cebula
- × 1 słoiczek marynowanych podgrzybków (ok. 300 ml)
- × 2 łyżki ekologicznego majonezu (świeżo mielony pieprz kolorowy)
- × olej lniany lub rzepakowy
- × sól, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA PLACUSZKI:

(na 4 duże placki)

- × 2 jajka
- × 200 g śmietany 22%
- × 8 łyżek mąki pszennej
- × sól, świeżo mielony pieprz
- × 2 duże garści suszonych grzybów leśnych (2 listki laurowe 3 ziarenka ziela angielskiego)
- × olej do smażenia

### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy placuszki. Suszone grzyby gotujemy z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego, na małym przez około 40 min. Wywar zachowujemy do innego dania np. zupy grzybowej. Grzybki odcedzamy i wysuszamy. Do miski wsypujemy mąkę, wbijamy jajka, dodajemy śmietanę, a całość doprawiamy pieprzem i dokładnie miksujemy. Ciasto powinno mieć półpłynną konsystencję (niezbyt rzadką i niebyt gęstą). Dodajemy do niego suszone grzybki, a następnie smażymy placuszki na rozgrzanym oleju, aż osiągną złoty kolor z obydwu stron (łącznie około 6-8 min). Gotowe placki wykładamy na ręcznik papierowy i odstawimy do wystygnięcia.
2. Filety śledziowe wyjmujemy z zalewy osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy na stosunkowo cienkie paseczki.
3. Z buraczków wykrawamy kółeczka, które kroimy na połówki.
4. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
5. Cebulę kroimy w piórka.
6. Podgrzybki wyjmujemy z zalewy, osuszamy, a większe okazy kroimy na połówki lub ćwiartki.
7. Rukolę skrapiamy olejem lnianym, lekko solimy i pieprzymy. Placuszki smarujemy majonezem, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem kolorowym, a następnie wykładamy naprzemiennie śledzika, cebulę, buraczki i podgrzybki. Całość posypujemy pestkami słonecznika.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam gotową mieszankę tajskich ziół. Jeśli uda Wam się takiej zakupić, to stwórzcie własną. Do przygotowania sałatki wykorzystałam buraka z paczki gotowanych buraczków BIO, ale równie dobrze możecie go upiec lub ugotować samodzielnie.

