



MIESZANKA ŚLEDZIKOWA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża cukinia (ok. 250 g)
- × 2 ząbki czosnku
- × 2 jajka
- × 2 łyżki śmietany 18%
- × 8 łyżek mąki pszennej
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- × olej do smażenia

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki sera śmietankowego puszystego
- × 1 garść roszponki
- × 2/3 szklanki czarnych oliwek
- × 2-3 filety śledziowe a'la Matjas w oleju
- × 1 papryka spiczasta
- × 2 łyżki prażonych, solonych pestek słonecznika
- × 2-3 łyżki ulubionego oleju roślinnego

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy placuszki. Od cukinii odkrawamy końcówki, ścieramy ją na tarce o grubych oczkach, solimy i pozostawiamy na około 15 minut aż puści sok. Po upływie tego czasu dokładnie ją odciskamy i przekładamy do suchej miski. Następnie oddzielamy żółtka od białek. Żółtka dodajemy do cukinii wraz z mąką i śmietaną, a całość doprawiamy solą oraz pieprzem i dokładnie mieszamy. Placuszki smażymy na rozgrzanym oleju, z obydwu stron, aż osiągną złocisty kolor (po około 2-3 minuty z każdej strony). Gotowe placki wykładamy na ręcznik papierowy i odstawimy do wystygnięcia.
2. Salami kroimy na niezbyt długie paseczki.
3. Cebulę kroimy w piórka.
4. Oliwki osuszamy i kroimy na plasterki.
5. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego i kroimy na plasterki.
6. Roszponkę łączymy z papryką, cebulą, oliwkami, salami oraz cebulą i skrapiamy olejem. Placuszki smarujemy serem, doprawiamy świeżo mielonymi płatkami chili, a następnie wykładamy połączone właśnie składniki. Całość posypujemy pestkami słonecznika.