



PRZEPEŁNIONA DOBREM



SKŁADNIKI NA PLACUSZKA:

- × 1 jajko
- × 1/3 szklanki mąki owsianej
- × 3 łyżki śmietany 12%
- × 2 plastry MOWI Pure Łosoś wędzony na zimno
- × 1/2 średniej wielkości cukinii
- × 1 nieduża brzoskwinia
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy, mielone płatki chili

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 3 łyżki sera śmietankowego
- × 1 garść roszponki
- × 4 plastry MOWI Pure Łosoś wędzony na zimno
- × 1 brzoskwinia (sok z cytryny)
- × 1/2 szklanki zielonego agrestu
- × 1 papryka spiczasta
- × 1/2 czerwonej cebuli
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × kwiaty nasturcji

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 garstka listków świeżego oregano, tymianku i rozmarynu
- × 1 ząbek czosnku
- × 2 łyżeczki octu jabłkowego
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
2. Brzoskwinie i cukinię ścieramy na tarce o grubych oczkach. Cukinię solimy i pozostawiamy na około 15 min aż puści sok. Po upływie tego czasu dokładnie ją odciskamy i przekładamy do suchej miski, do której dokładamy, odcisniętą brzoskwinie oraz posiekanego drobno łososia.
3. Mąkę, jajko oraz śmietanę miksujemy. Ciasto o jednolitej konsystencji łączymy z przygotowanymi na placuszka składnikami, doprawiamy pieprzem oraz mielonymi płatkami chili.
4. Placuszka smażymy na mocno rozgrzanym oleju (na niedużym ogniu), z obydwu stron, aż osiągnie złocisty kolor (po około 3-4 min z każdej strony). Gotowego placka wykładamy na ręcznik papierowy.
5. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji
6. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy na plasterki, a cebulę w piórka.
7. Agrest przekrawamy na pół, a brzoskwinie kroimy na półksiężycy i skrapiamy sokiem z cytryny.
8. Plastry łososia kroimy na mniejsze podłużne kawałeczki, z których tworzymy ruloniki.
9. Placuszka pokrywamy serkiem śmietankowym, a następnie układamy na nim naprzemiennie paprykę, cebulę, agrest, brzoskwinie oraz kawałki łososia. Całość skrapiamy dressingiem, posypujemy płatkami migdałowymi oraz dekorujemy kwiatkami nasturcji.

