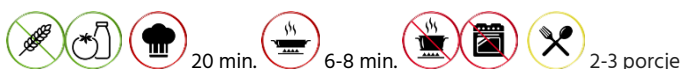




WARZYWNE WAKACJE



20 min.

6-8 min.

2-3 porcje

SKŁADNIKI NA PLACUSZKA:

- × 1 jajko
- × 1/3 szklanki mąki owsianej
- × 3 łyżki śmietany 12%
- × 1 słoiczek Pasty Warzywnej Wawrzyniec ze słodką cebulką i suszonymi pomidorami
- × 2 łyżki Oleju Kujawskiego pomidor, czosnek, bazyli
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść roszponki
- × 1/2 niedużej cukinii
- × 6-8 pomidorków truskawkowych
- × 1/2 czerwonej cebuli
- × 2 łyżki prażonych solonych pestek słonecznika
- × 4 łyżki sera śmietankowego
- × 3 kwiaty cukinii
- × 1/2 słoiczka Pasty Warzywnej Wawrzyniec z suszonymi pomidorami i żurawiną
- × 4 łyżki Oleju Kujawskiego pomidor, czosnek, bazyli

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki na placuszka blendujemy krótko – do uzyskania ciasta o jednolitej konsystencji. Placuszka smażymy na mocno rozgrzanym oleju (lecz na niedużym ogniu), z obydwu stron aż osiągnie złoty kolor (po około 3-4 min z każdej strony). Gotowego placka wykładamy na ręcznik papierowy.
2. Pomidorki przekrawamy na ćwiartki, cebulę kroimy w piórka, a cukinię w niezbyt duże słupki.
3. Pastę Warzywną z suszonymi pomidorami i żurawiną łączymy z 1 łyżką sera śmietankowego, a następnie wypełniamy nią kwiaty cukinii.
4. Placuszka pokrywamy pozostałym serem śmietankowym, a następnie wykładamy naprzemiennie roszponkę, pomidorki, cukinię, cebulę i pestki słonecznika. Całość polewamy Olejem Kujawskim. Na koniec układamy nadziane pastą warzywną oraz serem kwiaty cukinii.

