MIESZANKA ŚWIĄTECZNA

25 min. 8 min. 6 porcji

SKŁADNIKI NA PLACUSZKI:

- 250 g Mieszanki Uniwersalnej GRANO
- 100 g jogurtu naturalnego
- 2 jajka
- 100 ml mleka
- 2 duże garści suszonych grzybów leśnych (2 listki laurowe 3 ziarenka ziela angielskiego)
- sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- olej do smażenia

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 3-4 filety śledziowe a'la Matjas w oleju
- 2 czerwone cebule
- 2 papryki czerwone
- ok. 270 g serka śmietankowego kanapkowego
- 1/2 szklanki posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżka oleju lnianego
- świeżo mielony pieprz kolorowy
- gałązki rozmarynu do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Suszone grzyby gotujemy z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego, na małym ogniu przez około 40 min. Wywar zachowujemy do innego dania np. zupy grzybowej. Grzybki odcedzamy i wysuszamy. Do miski wsypujemy Mieszankę Uniwersalną, wbijamy jajka, dodajemy jogurt, a całość doprawiamy pieprzem, solą 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 (starając się uformować kształt zbliżony do posiadanej obręczy kulinarnej), aż osiągną złocisty kolor z obydwu stron (łącznie około 6-8 min). Gotowe placki wykładamy na ręcznik papierowy i po lekkim przestygnięciu docinamy na kształt naszej obręczy.
2. Filety śledziowe wyjmujemy z zalewy osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w kosteczkę. Cebulę obieramy, kroimy również w drobną kostkę (pozostawiając kilka plasterków do dekoracji) i łączymy ze śledziem, olejem lnianym oraz pieprzem.
3. Paprykę kroimy w kostkę (pozostawiając kilka paseczków do dekoracji) i w osobnej miseczce mieszamy z serkiem śmietankowym oraz orzechami.
4. Przy pomocy obręczy kulinarnej formujemy sałatkę układając kolejno: placuszek, masę serową oraz rybkę z cebulą. Wierzch dekorujemy cebulą, papryką, orzechem i rozmarynem.

DODATKOWE UWAGI:

- Z podanej ilości składników przygotujemy nieco więcej placuszków, które będą stanowiły również wyśmienitą, samodzielną przekąskę.

© Just a SALAD 2020
Pobrano z serwisu: justasalad.pl