



TERAZ POLSKA!



SKŁADNIKI NA PLACUSZKA:

- × 1 jajko
- × 1/3 szklanki mąki pszennej
- × 3 łyżki śmietany 12%
- × 1/2 średniej wielkości cukinii
- × 1/2 startego ząbka czosnku
- × 1 nieduża brzoskwinia
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ

- × 3 łyżki sera śmietankowego
- × 1 garść mixu roszponki i rukoli
- × 1-2 łyżki oleju z ostropestu, sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- × 1 garstka agrestu
- × 1/2 nektarynki
- × 8 pomidorków koktajlowych
- × 1/2 czerwonej papryki
- × 1/2 czerwonej cebuli

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji, Gęstość sosu regulujemy olejem.
2. Brzoskwinię 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 brzoskwinię.
3. Mąkę, jajko oraz śmietanę miksujemy. Ciasto o jednolitej konsystencji łączymy z przygotowanymi na placuszka składnikami, czosnkiem i doprawiamy pieprzem.
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. Nektarynkę kroimy na mniejsze kawałki, a agrest przekrawamy na pół.
6. Cebulę kroimy w piórka, paprykę w kostkę lub paseczki, a pomidorki przekrawamy na połówki.
7. Przestygniętego placuszka pokrywamy serkiem śmietankowym, układamy na nim skropione olejem listki sałat oraz przygotowane warzywa i owoce. Całość doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

