



PLACUSZKI Z BOCZKIEM, KISZONĄ KAPUSTĄ I BAKALIAMI

SKŁADNIKI:

3 jajka rozmiar „M”
150 g serka homogenizowanego naturalnego
2/3 szklanki mąki pszennej
1 łyżeczka kurkumy
1 łyżeczka mielonych płatków chili
1 szczypta proszku do pieczenia
1 szczypta soli
1/2 cebuli
1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokolów
1 szklanka odcisniętej kiszzonej kapusty
2 łyżki migdałów
2 łyżki suszonej żurawiny
8 suszonych moreli
olej do smażenia
serek śmietankowy kanapkowy do podania
gałązki rozmarynu, posiekane migdały, świeża
żurawina

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka, serek homogenizowany, mąkę, proszek do pieczenia oraz przyprawy zmiksować do momentu uzyskania ciasta o jednolitej konsystencji.
2. Cebulę pokroić w piórka, a boczek w paseczki.
3. Migdały drobno posiekać, a morele pokroić w paseczki.
4. W misce połączyć kapustę, cebulę, boczek oraz bakalie, następnie wlać ciasto i dokładnie wymieszać.
5. Placki smażyć na rozgrzanym oleju z dwóch stron, aż osiągną złoty kolor (po około 4 minuty z każdej strony). Gotowe placki wyłożyć na ręcznik papierowy. Podawać z serem śmietankowym, obsypane siekanymi migdałami i udekorowane świeżą żurawiną oraz rozmarynem.