

Placki z kaszy gryczanej z buraczkami i pastą z makreli



Składniki

100 g - kasza gryczana
200 g - biały chudy ser
twaróg
1/2 łyżeczka - chrzan
1 szt. - jajko
1 szt. - pietruszka pęczek
1/2 łyżeczka - słodka
papryka
1 szczypta - tabasco
3 łyżeczka - marynowane
domowe buraczki
1/2 szklanka - bułka tarta
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
2 łyżka - olej rzepakowy
1 szt. - cebula dymka
1 szt. - makrela wędzona
2 łyżeczka - marynowane
buraczki domowe
2 łyżka - śmietana kwaśna
1 szczypta - pieprz do
smaku
1 szczypta - sól
1 łyżka - natka pietruszka

Opis wykonania

Placki inne niż zwykle, bo z kaszy, bo z buraczkami i makrelą.

Kaszę gryczaną ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Odcedzić. Kiedy ostygnie, zmiksować z białym serem. Dodać jajko, posiekaną natkę pietruszki, sól, pieprz, tabasco, chrzan, paprykę i buraki. Wszystko dokładnie wymieszać. Za pomocą wilgotnych dłoni formować niewielkie kotleciki, obtoczyć każdy w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej i smażyć do zrumienienia z obu stron. W międzyczasie z makreli usunąć ości, rozdrobnić. Cebule drobno posiekać. Dodać do ryby cebule, śmietanę oraz buraczki. Doprawić solą i pieprzem. Wymieszać. Pastę podać z placuszkami.