

Wegańskie placki



Składniki

ziemniaki
oliwa
czosnek
rozmaryn
czarny pieprz
sól
300 g - kiszanej kapusty
cebula
1/2 szklanka - żurku
olej do smażenia
jogurt naturalny
boczniki
natka

Opis wykonania

Placki z ziemniaków z boczniakami, jogurtem naturalnym i siekaną natką.

Ziemniaki porządnie myję. W naczyniu żaroodpornym układam ziemniaki na grubej warstwie soli i dodaję 3 zgniecione pięścią ząbki czosnku i gałązki rozmarynu.

Gdy ziemniaki są upieczone, zdejmuję z nich skórkę, miażdżę widelcem i łączę z odsączoną, posiekaną i podsmażoną kapustą, cebulą, doprawiam solą i pieprzem.

Na rozgrzanej patelni z olejem smażę placki.

Boczniki grilluje na patelni. Jogurt przelewam do miseczki, natkę siekam drobno i dodaję do jogurtu.

Placki podaję z boczniakami, jogurtem naturalnym i siekaną natką.

TIP

Aby na dłużej zachować świeżość ciętych ziół- owijam je w ręcznik papierowy i skrapiam wodą. Taki wilgotny pakunek przechowuję w lodówce.