




Placuszki z kaszy jaglanej.

 elapolo

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kasza jaglana - 25 dag

bulion warzywny - 600 ml

chudy twaróg - 10 dag

oliwki (czarne lub zielone) - 10 dag

jaja - 2 szt.

oliwa - 2 łyżka

papryka czerwona - 1 szt.

posiekany rozmaryn - 2 łyżeczka

czosnek - 1 ząbek

mąka kukurydziana - 2 łyżka

mielona papryka, sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bulion należy zagotować, kaszę wypłukać i wrzucić do bulionu. Gotować około 20 min aż wchłonie płyn i będzie miękka. Odstawić pod przykryciem do ostudzenia, a w tym czasie paprykę należy pokroić w drobną kostkę, a oliwki i czosnek należy posiekać.

Schłodzony twaróg należy wymieszać z jajkami, oliwkami, solą, pieprzem oraz rozmarynem. Na końcu dodać paprykę i czosnek, i wszystko dokładnie wymieszać z kaszą. Masę doprawić do smaku i formować z niej niewielkie placuszki (najlepiej robić to zwilżonymi dłońmi bo wtedy masa nie przykleja się nam do nich). Na końcu obtoczyć je w mące kukurydzianej. Na patelni rozgrzać masło z oliwą i smażyć placki z obu stron aż będą złociste, układać je na ręczniku papierowym aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.