Pomidorowe placki z twarogu

healthy-dreams

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

twaróg - 100 g
mąka amarantusowa - 1 łyżka
mąka ryżowa - 2 łyżka
białko jajka - 1 szt.
sok pomidorowy - 50 g
sezam - 1 łyżka
przyprawy: pomidory suszone z czosnkiem niedźwiedzim i czarnuszką, czarnuszka, chili, curry, pieprz ziołowy - 1 do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: wszystkie składniki blendujemy razem na gładka masę

KROK 2: masę przekładamy na papier do pieczenia (czubata łyżka-jeden place), wierzch posypujemy sezamem
placki pieczemy ok 20 min 175 stopniach