




Placki jaglane z twarogiem i łososiem

 ewaeu.

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

płatków jaglanych - szklanka
jogurtu - 200ml
jajko - 1
sól - do smaku
olej z awokado do smażenia - kilka kropel
twarogu - 6 łyżka

kilka listków mięty - kilka
pieprz cytrynowy - do smaku
sól do smaku -
łosoś wędzony sałatkowy - opakowanie
liście sałaty masłowej - kilka
sok z cytryny - kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Płatki wymieszać z jogurtem i jajkiem . Usmażyć na oleju małe placki . Twaróg wymieszać z pokrojonymi drobno listkami mięty . Dodać do smaku pieprz cytrynowy i sól. Na umytych i osuszonych liściach sałaty ułożyć placki. Na plackach twarożek , a na wierzchu łososa. Można skropić sokiem z cytryny. Smacznego.