Placki z soczewicy i ryżu

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- żółta soczewica - 1/4 szklanka
- brązowy ryż - 1/2 szklanka
- sól sezamowa - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Placki można podawać faszerowane, a następnie zapieczone w formie zapiekanki lub jako tortilla, czy po prostu jak zwykłe naleśniki. Myślę, że świetnym dodatkiem do tych placków byłby również domowy hummus :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Namoczyć w oddzielnych naczyniach soczewicę i ryż- całą noc.

KROK 2: Każde z osobna odcedzić, a następnie zalać niewielką ilością wody i zblendować na bardzo gładkie, lejące ciasto (jak na naleśniki).

KROK 3: Wymieszać ze sobą oba ciasta i doprawić solą sezamową.

KROK 4: Placki smażyć z obu stron na suchej teflonowej patelni pod przykryciem.