





Placuszki inspirowane kuchnią indyjską

 Just a SALAD

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

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

Warto wiedzieć:

 20 min

 8 porcji

Składniki:

Jajko - 3 szt.

Serek homogenizowany naturalny - 150 g

Mąka pszenna - 2/3 szklanka

Mielone płatki chili - 1 szczypta

Sól - 1 do smaku

Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Boczek surowy wędzony (plastry) - 150 g

Groszek mrożony - 1/2 szklanka

Papryka czerwona - 1/2 szt.

Cebula czerwona - 1/2 szt.

Mango - 1/2 szt.

Nerkowce - 2 łyżka

Dynia hokaido - 100 g

BIO PLANETE Olej do dań kuchni indyjskiej o smaku curry 250 ml Bio - 6 łyżka

Kolendra - 1 garść

Sos pomidorowy - 1 do smaku

Dodatkowe info:

Boczek możecie zastąpić kurczakiem lub inną ulubioną wędliną.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka, serek homogenizowany, mąkę, proszek do pieczenia oraz przyprawy miksujemy aż uzyskamy ciasto o jednolitej konsystencji.

KROK 2: Groszek gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

KROK 3: Cebulę kroimy w piórka, a boczek w paseczki. Paprykę, ugotowaną marchewkę, mango i dynię kroimy w drobną kosteczkę.

KROK 4: W misce łączymy przygotowane warzywa, boczek, mango oraz nerkowce i dokładnie mieszamy.

KROK 5: Placki smażyjemy na rozgrzanym oleju z obydwu stron, aż osiągną złocisty kolor (po około 4 min z każdej strony). Serwujemy z sosem pomidorowym, obsypane siekanymi nerkowcami i udekorowane świeżą kolendrą oraz cząstkami mango.