
Placuszki z bakłazanow

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1606 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

800 g bakłazanow,

100 g swiezego szpinaku.

Ciasto:

200 g maki,

400 ml jogurtu,

1 cebula,

1/2 lyzeczki musztardy,

1 lyzeczka chilli,

olej do smazenia.

1. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Zmiksowac z jogurtem, chilli i musztarda. Dodac make. Wymieszac na gladkie, geste, jednolite ciasto. Odstawic

na 30 min. Gdyby ciasto bylo zbyt rzadkie, dodac troche maki.

2. Liscie szpinaku i bakłazany umyc, osuszyc. Bakłazany pokroic na plastry grubosci 1 cm.

3. Na patelni mocno rozgrzac olej. Plastry bakłazanow zanurzac w ciescie, smazyc z obu stron na zloty kolor.

4. Pod koniec usmazyc liscie szpinaku. Podawac od razu z jogurtem lub sosem pomidorowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)