



Placki z jarmużu i sera pleśniowego

2 porcje

20 minut

Składniki

- 100 g jarmużu (bez grubych łodyg), posiekanego
- 50 g cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 50 g oliwy z oliwek
- 2 jajka
- 150 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta mielonego pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli
- 150 ml mleka
- 70 g sera pleśniowego, np. roquefort
- 300-400 g oleju do smażenia

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 100 g jarmużu, 50 g cebuli, 1 ząbek czosnku i 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Smaż saute.

4

Dodaj 2 jajka, 150 g mąki, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, szczyptę mielonego pieprzu, 1/2 łyżeczki soli i 150 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Posiekaj.

6

Całość przełóż do miski. Dodaj 70 g sera pleśniowego i dokładnie wymieszaj szpatułką.

7

Rozgrzej dużą ilość oleju na głębokiej patelni i wkładaj łyżkami porcję placków na patelnię. Smaż placki z obu stron na złoty kolor. Odsącz na papierowych ręcznikach.

8

Gotowe do podania! Smacznego!