



Placki z łososiem

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony łosoś (może być każda ryba wędzona lub z puszki) - 150 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- ziemniaki - 3 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- bułka tarta - 200 gramów
- mleko - 40 mililitrów
- sok z 1 cytryny
- posiekany koperek
- posiekana natka pietruszki
- masło - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj i odcedź. Następnie dodaj mleko, masło i ubij puree (możesz użyć również ziemniaków pozostałych np. po obiedzie).
2. Posiekaj rybę, a cukinię zetrzyj na tarce. Dodaj je do wystudzonych ziemniaków, wraz z koperkiem i jajkiem. Całość dopraw pieprzem oraz sokiem z cytryny.
3. Z powstałej masy formuj okrągłe kotleciki placuszki i obtaczaj je w bułce tartej.
4. Smaż je na wolnym ogniu do momentu, gdy będą rumiane.
5. Przygotuj dip czosnkowy: Sos sałatkowy Knorr przygotuj według wskazówek na opakowaniu. Następnie jajko z czosnkiem zmiksuj za pomocą blendera. Powoli włączaj oliwę z oliwek, cały czas miksując.
6. Na koniec dopraw sos posiekaną natką pietruszki. Gotowe placuszki podawaj na ciepło lub zimno, z dipem czosnkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl