

Masové placky

Suroviny:

600 gr mletého masa (polovina hovězí, polovina vepřové), 3 lžíce kokosové moučky, 3 stroužky česneku, 1 lžička drceného koriandru, 1/2 lžičky drcené kurkumy, sůl, 1/4 lžičky mletého zázvoru, 2 vejce, 3 lžíce hladké mouky nebo škrobu, olej na smažení, 1 citrón, 1 ledový salát

Příprava:

Do mísy dame maso a osolíme dle chuti (opatrně). Přidáme drcený česnek, koriandr, kurkumu, zázvor a důkladně promícháme. Přidáme vejce, zasypeme kokosovou moučkou a hladkou moukou. Opět důkladně promícháme. Necháme chvíli odležet.

Ledový salát rozebereme, odstraníme ovadlé listy, vypereme ve vodě a necháme okapat. Salát rozprostřeme na talíře a ozdobíme citrónem nakrájeným na kolečka.

Na pánev dáme lžíci oleje a rozeřejeme. Masovou hmotu ještě jednou promícháme. Lžící vykrajujeme kousky masové hmoty, které tvarujeme na cca 4-5 cm velké placičky, silné asi 1 cm. Jakmile máme dostatečný počet placiček na pokrytí pánve, dáme je na rozpálenou pánev a pomalu smažíme na jedné straně asi 5 min., poté je obrátíme a smažíme po stejnou dobu. Dobu smažení je třeba upravit podle intenzity smažení. Placičky mají být po obou stranách osmažené do růžova.

Hotové placičky dáme po několika kusech na ledový salát a podáváme. K placičkám přikusujeme ledový salát pokapaný citrónem. Dobrou přílohou je dorůžova osmažená houska.

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA