Placek z cukinii

data aktualizacji: 2019.03.22 autor: Redakcja

Składniki:

Placek

- 1 średnia cukinia, ok 20-30 cm
- mąka
- jajko
- sól, pieprz

Pieczony łosoś

- kawałek świeżego łososia
- cytryna
- oliwa
- sól, pieprz

Konfitura z czerwonej cebuli

- czerwona cebula
- wytrawne wino
- cukier, sól, pieprz

Sos czosnkowy

- 2 łyżki majonezu
- naturalny jogurt
- 2-3 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę
- do smaku: sól i pieprz

Przygotowanie:

Na grubych oczkach ścieramy jedną średnią cukinię. Dodajemy sól i pieprz i odstawiamy na jakiś czas, żeby puściła wodę. Można ją nieco ugnieść, żeby przyspieszyć proces. Odsączamy wodę dodajemy jajko i mąkę. Mieszamy. Powinniśmy uzyskać konsystencję masy na placki ziemniaczane. Masę z cukinii przekładamy na patelnię z tłuszczem (oliwa) i smażymy tak jak placki ziemniaczane. Najpierw na wolnym ogniu, potem na dużym przypiekamy, żeby placek był chrupiący.

Łososia wcześniej marynujemy. Posypujemy solą i pieprzem, namaczamy w cytrynie, wkładamy w folię aluminiową, delikatnie podlewając oliwą, żeby nie przywarł i wkładamy do pieca na 17-20 minut. Kiedy łosoś dochodzi, smażymy placek.

Wykładamy placek na talerz, na placek kładziemy łososia, dookoła dajemy pokrojonego w kosteczkę pomidora, to polewamy sosem czosnkowym, zwieńczeniem dania jest konfitura w czerwonej cebuli.

Konfitura z czerwonej cebuli: duszona czerwona cebula z cukrem, z solą, z pieprzem, gotowana na wytrawnym, czerwonym winie. Dusimy tak długo, aż wino się wygotuje. Gotową wykładamy na łososia. Można do placka podać garść rukoli i doprawić cytryną.

Specjalność żyrardowskiego lokalu „W Starej Pralni”.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31422-placek-z-cukinii