

Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem

Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem – fuzja tradycji z nowoczesnością

Chrupiące placki ziemniaczane zyskują zupełnie nowy wymiar smaku, gdy wzbogacimy je o wykwintne dodatki! Nasze placki z wędzonym łososiem to propozycja, która łączy tradycyjny smak ziemniaków z delikatnym aromatem morskich głębin. Sekret tkwi w połączeniu chrupkości placków z kremową konsystencją łososa, a całość dopełniają wyraziste kapary i oliwki.

Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy wymieszać Fix Chrupiące placki ziemniaczane z jajkiem i wodą, a następnie wzbogacić masę drobno pokrojonym łososiem, kaparami i oliwkami. Po usmażeniu na złoty kolor, placki podajemy z serkiem homogenizowanym z dodatkiem soku z cytryny i szczypiorku.

Dla kogo?

Placki ziemniaczane z łososiem to idealna propozycja dla osób, które cenią sobie tradycyjne smaki, ale lubią kulinarne eksperymenty. To danie zadowoli zarówno miłośników klasycznej kuchni polskiej, jak i osoby poszukujące nowych, wyrafinowanych połączeń smakowych.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzą się jako sycący obiad dla rodziny lub elegancka kolacja dla przyjaciół. Mogą być również ciekawą propozycją na nieformalny brunch czy przekąskę podczas spotkań

towarzyskich.

Czy wiesz, że?

Łosoś wędzony to nie tylko wyśmienity smak, ale również cenne źródło kwasu dokozaheksaenowego (DHA) – zdrowego kwasu tłuszczowego, który wspiera prawidłowe funkcjonowanie mózgu i układu nerwowego. Wybierając placki z łososiem, łączysz przyjemne z pożytecznym!

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać placki z różnymi dodatkami – oprócz serka homogenizowanego świetnie sprawdzi się kwaśna śmietana z koperkiem lub lekki sos jogurtowy z dodatkiem chrzanu. Możesz również udekorować danie plasterkami świeżego ogórka i kiełkami.