

Płacuszki z selera

Chrupiące Płacuszki z Selerą z Sosem Czosnkowym

Odkryj nowy wymiar smaku z naszymi placuszkami z selera! Te chrupiące z zewnątrz, a delikatne w środku przysmaki to doskonała propozycja na lekki obiad lub przekąskę. Seler, często niedoceniany w kuchni, w tej odsłonie zachwyca subtelnym aromatem, który idealnie komponuje się z wyrazistym sosem czosnkowym.

Dla kogo?

Płacuszki z selera to propozycja dla wszystkich poszukujących *zdrowej alternatywy* dla tradycyjnych placków ziemniaczanych. Docenią je zarówno wegetarianie, jak i osoby dbające o linię. Dzięki zawartości selera, który jest niskokaloryczny i bogaty w błonnik, danie to zaspokoi głód bez obciążania organizmu.

Na jaką okazję?

Te **chrupiące placuszki** sprawdzą się jako elegancka przystawka na spotkaniu z przyjaciółmi, lekki obiad w ciepły dzień lub jako element bufetu na rodzinnym przyjęciu. Możesz je również przygotować na lunch do pracy – smakują wyśmienicie nawet na zimno!

Czy wiesz, że...?

Seler to prawdziwa skarbnica zdrowia! Zawiera mnóstwo witamin i minerałów, a jego regularne spożywanie wspomaga trawienie i oczyszczanie organizmu. W naszych placuszkach jego charakterystyczny smak zostaje złagodzony przez dodatek sera, tworząc harmonijne połączenie, które docenią nawet osoby

niemające wcześniej doświadczeń z tym warzywem.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do placuszków garść posiekanego szczypiorku lub natki pietruszki dla świeżego akcentu. Możesz też eksperymentować z różnymi rodzajami serów – każdy nada placuszkom inny charakter. Do sosu czosnkowego warto dodać odrobinę soku z cytryny, który podkreśli jego smak i nada orzeźwiającego charakteru.