Wiosenne placki z topinamburem na dziko

Nikita

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

Składniki:

- topinambur - 500 g
- ziemniaki - 250 g
- cebula - 1 szt.
- jaja - 3 szt.
- mąka z konopi - 3 łyżka
- mąka jaglana pełnoziarnista - 3 łyżka
- mąka ziemniaczana - 4-5 łyżka
- podagrycznik - - kilka listków
- mniszek lekarski - - kilka listków
- bluszczyk kurdybanek - - kilka listków
- czosnek niedźwiedzi - - kilka listków
- lubczyk - - kilka listków
- sól i pieprz - - do smaku
- nasiona konopi łuskane - 4 łyżka
- olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Topinambur, ziemniaki i cebulę obrać i opłukać. Zieleninę opłukać i osuszyć.

KROK 2: Warzywa pokroić na mniejsze kawałki i rozdrobnić w malakserze lub zetrzeć na drobnej tarce. Do rozdrobnionych warzyw dodać jaja, mąki. Wymieszać, dodać rozdrobnioną zielenię (w blenderze lub drobniutko posiekaną), doprawić solą i pieprzem, dodać nasiona konopi i wymieszać.

KROK 3: Na rozgrzanej patelni na odrobinie oleju kłaść łyżką nieduże placki.

KROK 4: Smażyć z obu stron na złoto na średnim ogniu.

KROK 5: Smażyć do wyczerpania ciasta.

KROK 6: Podawać z gęstym jogurtem (lub śmietaną) wymieszanym z rozgniecionym czosnkiem.