

Pohánkové placky s klobásou

Ingrediencie

- 4 lyžice kyslá smotana
- 200 g pohanka
- 1 kus cibuľa
- 1 lyžica maslo
- 100 g ostrá klobása
- 3 kusy vajce
- 50 g tvrdý sýr
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie
- 6 lyžice olej
- 6 menšie kyslé uhorky
- 0.5 lyžička MAGGI Tekuté korenie

Postup

1. Pohánku prelejte studenou vodou, nechajte odkvapkať, potom ju zalejte 1/2 pohára vriacej vody a varte domäkka. Nechajte ju vychladnúť.
2. Cibuľu očistite, nakrájajte nadrobno a nechajte ju zosklovatieť na masle.
3. Odstráňte črievko z klobásy, nakrájajte ju na malé kocky, tie osmažte na cibuľke a nechajte ich vychladnúť.
4. Do pohánkovej kaše pridajte cibuľu s klobásou, syr a vajce. Dochuťte soľou a mletým korením.
5. Na rozpálenom oleji smažte malé placky.
6. Placky podávajte s kyslou smotanou.

⌚ 32

⊕ 4

sacharidy	42.16 g
energie	609.88 kcal
tuky	40.79 g
proteín	16.86 g