

Placičky z lososa s cuketou a česnekovým dipem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- losos 150 g
- česnek 4 stroužek
- mléko 40 ml
- Knorr Salad Dressing Jogurtový 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- vejce 2 ks
- máslo 1 lžíce
- kopr 1 lžička
- Rama Culinesse na smažení 1 lžíce
- cuketa 1 ks
- strouhanka 200 g
- olivový olej 100 ml
- citrónová šťáva 1 lžička
- petrželová nať 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte a scedte. Přidejte mléko, máslo a vytvořte štouchané pyré (můžete také použít

brambory, které zůstaly po uvaření).

Nakrájejte rybu nadrobno, cuketu nastrouhejte na struhadle. Společně s koprem a polovinou syrových vajec přidejte k ochlazeným bramborám. Vše dochuťte pepřem a citrónovou šťávou.

Ze vzniklé masy tvarujte oválné řízečky placičky a obalujte je ve strouhance.

Smažte na mírném ohni do okamžiku, až zezlátnou.

Připravte česnekový dip: Knorr Salad Dressing Jogurtový připravte podle pokynů, které jsou uvedené na obalu. Vajíčko s česnekem poté rozmixujte pomocí ponorného mixéru. Pomalu přidávejte za stálého mixování olivový olej.

Na závěr dochuťte omáčku posekanou plochou petrželkou. Hotové placičky servírujte jako teplý nebo studený pokrm, s česnekovým dipem.