



Pohankové placky s klobásou

Ingredience

- 4 lžíce zakysaná smetana
- 200 g pohanka
- 1 ks cibule
- 0.5 lžička MAGGI Tekuté koření
- 1 lžíce máslo
- 100 g klobása
- 3 ks vejce
- 50 g tvrdý sýr
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 3 lžíce olej
- 6 ks malé nakládané okurky

Postup

1. Pohanku prolijte studenou vodou, nechejte okapat, pak ji zalijte 1/2 sklenky vroucí vody a vařte doměkka. Nechejte ji vychladnout.
2. Cibuli očistěte, nakrájejte nadrobno a nechejte ji zesklivatět na másle.
3. Odstraňte střívko z klobásy, nakrájejte ji na malé kostky, ty osmažte na cibulce a nechejte je vychladnout.
4. Do pohankové kaše přidejte cibuli s klobásou, sýr a vejce. Dochuťte solí a pepřem.
5. Na rozpáleném oleji smažte malé placičky.
6. Placky podávejte se zakysanou smetanou.

32 Méně

4

Sacharidy	41.29 G
Energie	457.06 kcal
Tuky	27.65 G
Protein	14.7 G