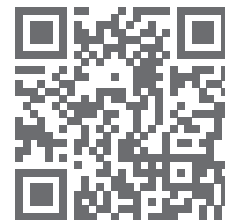


MALÉ TEKVICOVÉ PLACKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na malé tekvicové placky budete potrebovať (pre 2 osoby):

stredne veľkú tekvicu, dve hrste rukoly, 2 vajcia, menšiu šálku múky, môže byť aj špaldová, 4 strúčiky cesnaku, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

a na prílohu: redkvičky, 125g ricotty, 125 ml olivového oleja extra virgin, šťavu z polovice citróna

A TAKTO NA TO:

Olúpanú tekvicu nahrubo nastrúhajte. Poriadne osolte a chvíľu nechajte postáť. Pustí prebytočnú vodu, cesto tak nebude riedke a placky sa nebudú rozpadávať. K tekvici pridajte nasekanú rukolu, plackám dodá istú pikantnosť. Pridajte vajcia, múku (jej množstvo si musíte ustrážiť podľa toho, akú veľkú tekvicu ste použili), pretlačený cesnak, okoreňte čerstvo mletým čiernym korením. Všetko zmiešajte, konzistencia cesta by mala byť podobná ako pri zemiakovej klasike, keď sa zemiaky tiež strúhajú nahrubo. Smažte malé placky na oleji do zlatova z oboch strán.

Ricottu zmiešajte s olivovým olejom a citrónovou šťavou, dochuťte soľou a korením. Redkvičky narežte absolútne najemno a zakvapkajte olivovým olejom, pridajte aj trošku soli a skúsiť môžete aj sušené chilli. Ricottu naložte na malú placku, navrch trochu redkvičky a máte to.

