

Twarogowe placuszki z ziołami tajskimi

20–30 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C, aby uzyskać najlepszy efekt.
2. Umyj pomidorki koktajlowe, usuń sok i nasiona, a następnie pokrój w drobną kostkę. Drobno posiekaj świeżą bazylię i szczypiorek.
3. W misce wymieszaj twarożek z mąką, bazylią i szczypiorkiem. Przypraw wszystko do smaku szczyptą Soli Morskiej Kotányi i Pieprzu Kolorowego Kotányi. Dodaj 1 łyżkę mieszanki przypraw Zioła Tajskie Kotányi i dokładnie wymieszaj.
4. Wyłóż blachę papierem do pieczenia i natrzyj oliwą z oliwek. Uformuj z masy okrągłe placuszki i układaj je na blasze. Piecz w rozgrzanym piekarniku przez około 8–10 minut. W połowie czasu pieczenia przewróć je na drugą stronę i ułóż na nich drobno posiekane pomidory.

Składniki - Ilość osób: 3

= Kotányi Produkte

400 g	Twarożek
200 g	Pomidorki koktajlowe
160 g	Mąka
1 op.	Szklanka świeżej bazylii
1 op.	Szklanka świeżego szczypiorku
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Zioła Tajskie mieszanka przypraw
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty