Placki ziemniaczane z sosem a’la tzatziki (bez glutenu, mleka, jajek)

Zeszłoroczne ziemniaki nie smakują już zbyt dobrze. Można je jednak wykorzystać na przykład do placków, w których lepiej się sprawdzają. Nasza propozycja jest oczywiście bezglutenowa i nie znajdziecie w niej mąki pszennej. Są to placki ziemniaczane z sosem a’la tzatziki. Takie placki smakują zarówno na słodko (wie o tym Wielkopolska), jak i na słono – u nas z sosem na jogurcie sojowym.

Składniki:

Składniki sosu:

- 1 szklanka jogurtu sojowego naturalnego
- 1 duży świeży ogórek
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 duży ząbek czosnku
- sól i pieprz do smaku

Składniki placków:

- 1 kg obranych ziemniaków
- 2/3 do 3/4 szklanki mąki ryżowej białej (w zależności od soczystości ziemniaków)
- 1/4 łyżeczki soli
- olej

Przygotowanie:

Przygotowanie sosu:
Ogórka umyć i obrać, a następnie zetrzeć na tarce o dużych oczkach, posolić i odłożyć na 15 minut. Następnie odlać sok,

dodać jogurt, sprasowany ząbek czosnku i przyprawy. Wszystko razem wymieszać. Przełożyć do miseczki, polać oliwą z oliwek i włożyć do lodówki. Podawać ze schłodzonym sosem.

Przygotowanie placków:
Ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Dodać sól i mąkę ryżową, wymieszać i odstawić na około 10 minut. Placki smażyć na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju.

Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!

Bezjajeczne naleśniki, gofry, placki i racuchy:

- Naleśniki bezglutenowe wegańskie
- Naleśniki jaglano – ryżowe
- Naleśniki z kremem karobowym
- Naleśniki owsiane z sorgo
- Naleśniki gryczane z serkiem żurawinowym
- Gofry bezglutenowe
- Racuchy drożdżowe bezglutenowe
- Placki gryczane z jabłkami
- Placuszki z dyni i jabłek
- Placki ryżowe z jogurtem kozim
- Placuszki z quinoa i daktylami
- Placki z cukinii i ziemniaków



Placki ziemniaczane z sosem a’la tzatziki