



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PLACKI ZIEMNIACZANE PO MEKSYKAŃSKU



SKŁADNIKI (15 PORCJI):

- 30 szt. placków ziemniaczanych FARM FRITES
- 400 g kiełbasy chorizo
- 300 g fasoli czerwonej konserwowej GOLDEBERRY
- 200 g kukurydzy konserwowej COOK BAZA
- 300 g cebuli świeżej
- 2 g kminu rzymskiego PRYMAT
- 100 ml oleju
- sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy. Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę kiełbasę chorizo i delikatnie podduszamy. Potem dodajemy kumin, kukurydzę, czerwoną fasolę i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Zagotowujemy i odstawiamy. Placki smażymy na głębokim tłuszczu i podajemy z wcześniej przygotowanym sosem.