



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## PLACKI ZIEMNIACZANE W SOSIE GRZYBOWYM Z KOZIM SEREM



### SKŁADNIKI (15 PORCJI):

- 30 szt. placków ziemniaczanych FARM FRITES
- 800 g podgrzybków
- 1 l Culinaire Original DEBIC
- 300 g świeżej cebuli
- 10 g tymianku liofilizowanego
- 200 g rolady koziej EURIAL
- 0,1 l oleju uniwersalnego YES CHEF
- sól, pieprz do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy na patelni. Następnie dodajemy podgrzybki i tymianek, mieszamy. Podlewamy śmietaną Debic i redukujemy do konsystencji sosu. Na końcu dodajemy kozi ser pokrojony w kostkę. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Placki smażymy na głębokim tłuszczu i podajemy z wcześniej przygotowanym sosem.