



## PLACKI ZIEMNIACZANE

w sosie grzybowym  
z kozim serem

**Artur Musztyfaga**  
autor przepisu

**Liczba porcji: 15**

### SKŁADNIKI

Placki ziemniaczane Farm Frites **30 szt.** • Podgrzybki **800 g**  
Culinaire Original Debic **1 l** • Cebula **300 g** • Tymianek liofilizowany **10 g**  
Rolada kozia Eurial **200 g** • Olej uniwersalny Yes Chef **100 ml**  
Sól, pieprz - do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokrój w kostkę, podsmaż na patelni. Następnie dodaj podgrzybki i tymianek, wymieszaj. Podlej śmietaną Debic i zredukuj do konsystencji sosu. Na końcu dodaj koziego ser pokrojony w kostkę. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Placki usmaż na głębokim tłuszczu i podaj z wcześniej przygotowanym sosem.



**AKADEMIA  
KULINARNA  
FARUTEX**