



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## PLACKI ZIEMNIACZANE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ, WĘDZONYM ŁOSOSIEM I ŚWIEŻYM KOPREM



### SKŁADNIKI (15 PORCJI):

- 30 szt. placków ziemniaczanych FARM FRITES
- 500 g łososia wędzonego
- 600 ml śmietany YES CHEF
- 2 pęczki kopru
- 5 ml octu jabłkowego BEAUFOR
- 100 ml oleju COOK BAZA
- sól, cukier do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Łososia wędzonego kroimy w drobne paski, dodajemy do śmietany i mieszamy, dodajemy ocet jabłkowy i pokrojony drobno koper. Doprawiamy do smaku solą i cukrem. Placki smażyjemy na głębokim tłuszczu i podajemy z gotowym sosem łososiowym.