



## Placuszki jęczmienne z twarożkiem i wiśniami

★★★★★(8)

30 minut

4 osoby

łatwy

## Wartości odżywcze

486 kcal / 1 porcję (283 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

|              |        |           |          |         |            |
|--------------|--------|-----------|----------|---------|------------|
| Kaloryczność | Białko | Węglowod. | Tłuszcze | Błonnik | <b>GDA</b> |
| 171.94 kcal  | 9.79 g | 28.07 g   | 3.33 g   | 1.89 g  | 8.6 %      |
| 8.6%         | 19.58% | 10.4%     | 4.76%    | 7.56%   |            |



## Składniki

- Ser twarogowy półtłusty - 350g (17 ½ łyżki stołowej)
- Jaja kurze surowe - 150g (3 sztuki)
- Kasza jęczmienna perłowa sucha - 150g
- Kardamon mielony - 1g (½ łyżeczki)
- Cynamon mielony - 4g (łyżeczka)
- imbir suszony - 1g
- Ksylitol - 42g (6 łyżeczek)
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 90g (6 łyżek stołowych)
- Wiśnie bez pestek, mrożone - 250g
- Miód pszczeni - 72g (6 łyżeczek)
- Mięta świeża - 20g (4 gałązki)



## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Kaszę jęczmienną ugotuj według przepisu producenta zamieszczonego na opakowaniu produktu. Ostudź.

**KROK 2:** Ser twarogowy wrzuć do sporej miski i rozkruszyć widelcem do uzyskania niejednorodnej, lecz zbitej konsystencji.

**KROK 3:** Do sera dodaj jaja, ugotowaną i przestudzoną kaszę jęczmienną, cynamon, kardamon, imbir suszony i ksylitol. Wymieszaj całość bardzo dokładnie.

**KROK 4:** Do masy dodaj mąkę pszenną pełnoziarnistą i wyrabiaj ciasto do momentu, aż stanie się luźne, lecz dość sprężyste.

**KROK 5:** Dłonią obsypaną mąką formuj z powstałego ciasta średniej wielkości placuszki. Od razu smaż je na rozgrzanej, beztłuszczowej patelni, około 1,5-2 minuty z każdej strony.

**KROK 6:** Przygotuj sos wiśniowy: mrożone wiśnie rozmóż, podgrzewając je na przykrytej patelni. Następnie, dodaj miód i smaż owoce dokładnie mieszając bez przykrycia do momentu, aż cała masa zgęstnieje, a z wiśni odparuje nadmiar wody. Na końcu dodaj posiekaną, świeżą miętę.

**KROK 7:** Racuszki przełóż na talerz i układaj je jeden na drugim. Następnie ich górę polej przygotowanym sosem wiśniowym.

Smacznego!

