Кукурузные лепёшки с брынзой под имбирным соусом

Добавил(а) Оля
15.11.10 05:03 - Последнее обновление 16.11.10 02:08

- Мука кукурузная – 1 ст.
- Мука пшеничная - 0,5 ст., яйцо - 1 шт.
- Соль – 0,5 ч.л. , разрыхлитель - 1 ч.л.
- Вода - 300 мл.,
- Кукуруза - 1 банка., брынза - 200 гр.
- Раст. масло для жарки
- **Соус:** Сметана – 100 гр.
- Имбирь - 20 гр.,Соль, перец

- Авокадо,помидор,листья салата

Смешиваем муку, соль, разрыхлитель.

Брынзу нарезаем мелкими кубиками.

В муку добавляем яйцо.

Перемешиваем.

Добавляем брынзу и кукурузу.

Наливаем 300 мл. тёплой воды, перемешиваем.

Тесто выкладываем ложкой на сковороду с раскалённым маслом, формируем лепёшки.

Обжариваем лепёшки с двух сторон до золотистого цвета.

Корень имбиря чистим. Натираем на самой мелкой тёрке, чтобы получилось пюре.

Сметану смешиваем с имбирём, солим, добавляем красный перец по вкусу.

Перемешиваем.

На листья салата выкладываем кусочки помидора. Кусочки авокадо немного посолить и взбрызн

В центр блюда кладём кукурузные лепёшки, поливаем соусом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}