

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

Кукурузные лепёшки с брынзой под имбирным соусом

Добавил(а) Оля

15.11.10 05:03 - Последнее обновление 16.11.10 02:08

- Авокадо,помидор,листья салата



Смешиваем муку, соль, разрыхлитель.



Кукурузные лепёшки с брынзой под имбирным соусом

Добавил(а) Оля

15.11.10 05:03 - Последнее обновление 16.11.10 02:08

Брынзу нарезаем мелкими кубиками.



В муку добавляем яйцо.

Перемешиваем.



Кукурузные лепёшки с брынзой под имбирным соусом

Добавил(а) Оля

15.11.10 05:03 - Последнее обновление 16.11.10 02:08

Добавляем брынзу и кукурузу.



Наливаем 300 мл. тёплой воды, перемешиваем.



Кукурузные лепёшки с брынзой под имбирным соусом

Добавил(а) Оля

15.11.10 05:03 - Последнее обновление 16.11.10 02:08

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



Обжариваем лепёшки с двух сторон до золотистого цвета.



Кукурузные лепёшки с брынзой под имбирным соусом

Добавил(а) Оля

15.11.10 05:03 - Последнее обновление 16.11.10 02:08

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 взбрызнуть.

В центр блюда кладём кукурузные лепёшки, поливаем соусом.

Кукурузные лепёшки с брынзой под имбирным соусом

Добавил(а) Оля

15.11.10 05:03 - Последнее обновление 16.11.10 02:08

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}