



Orientalne placuszki kalafiorowe

14 grudnia 2012

“Ottolenghi. Książka kucharska” to jedno z tych wydawnictw, przy których ślisz się czytając przepisy i oglądając zdjęcia. Stworzona przez Yotama Ottolenghi i Samiego Tamimi jest interesująca przede wszystkim dlatego, że zawiera przepisy z regionu Izraela i Palestyny, czyli dania i ich składniki, które w Polsce są chyba mało popularne, a mnie, przyznam szczerze, prawie kompletnie nie znane. Na początek testowania usmażyłam placki z gotowanego kalafiora - przepis na nie z książki Ottolenghi prezentuję poniżej.

Książka Ottolenghi szczęśliwym trafem wpadła w ręce osoby odpowiedzialnej za kupienie mi czasoumilacza na urlop macierzyński. Cóż, jeszcze wtedy żyłam w przeświadczeniu, że uda mi się pogodzić codzienne zakupy, gotowanie i pisanie artykułów z opieką nad Wikusią. Przeczytałam więc książkę od deski do deski i wybrałam przepisy do wypróbowania. Tymczasem jednak narodziny dziecka zupełnie zmieniły moje życie a ja z moim gotowaniem zesłaliśmy na dalszy plan... Jeżeli do wymieszania masy użyjemy robota kuchennego to danie poza tym że smaczne, okaże się jeszcze wyjątkowo szybkie w wykonaniu, akurat w czasie jednej drzemki malucha.

Składniki na około 10 placków:

- 1 średniej wielkości kalafior (około 400 g)
- 120 g mąki pszennej
- 3 łyżki posiekanej pietruszki
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 średnia cebula, drobno posiekana
- 4 jaja
- 1,5 łyżeczki kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- olej słonecznikowy do smażenia

Sos jogurtowy:

- 200 g gęstego jogurtu
- 2 łyżki posiekanej kolendry
- skórka z jednej limonki
- 2 łyżki soku z limonki
- 2 łyżki oleju z oliwek
- sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Gotujemy kalafiora do miękkości. W tym samym czasie przygotowujemy sos. Do gęstego jogurtu dodajemy posiekaną kolendrę, otartą skórkę z limonki, sok z limonki, pieprz, sól i oliwę i mieszamy. Sos do orientalnych placuszków kalafiorowych jest gotowy. Powinien mieć wyraźny, kwaśno - słony smak, z wyczuwalną nutą kolendry.
2. Gdy kalafior jest miękki odcedzamy go i odsączamy przez parę minut na durszlaku.
3. Masę na placki najłatwiej będzie przygotować za pomocą

robota kuchennego. Na niskich obrotach mieszamy ze sobą składniki: mąkę, posiekaną cebulę, czosnek, jaja, posiekaną pietruszkę, przyprawy, pieprz i sól, aż do otrzymania gładkiej masy.

4. Do powstałej masy dodajemy kalafiora i dalej mieszamy. Ugotowany kalafior rozpadnie się na mniejsze części podczas mieszania, ważne jednak, by nie rozpadł się całkowicie.
5. Rozgrzewamy na patelni olej słonecznikowy i gdy jest gorący formujemy placki z 2 czubatych łyżek masy. Powinny mieć wielkość i grubość placków ziemniaczanych.
6. Czas smażenia to po 5 minut z każdej strony, aż do uzyskania brązowego koloru. Wyjmujemy gotowe placuszki na ręcznik papierowy do odsączenia nadmiaru tłuszczu.
7. Placuszki podajemy na ciepło, z dodatkiem sosu jogurtowego.