

# KOSZERNE PŁATKI MACCA



Autor: **Nimfetka**  
Przepisów: **6** Ocena: **7**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 1 paczka placków maca
- 0,5 kg pieczarek
- 1 cebula
- 20 dkg żółtego sera
- 4-6 całych jaj
- sól
- pieprz
- mleko
- vegeta
- zielona pietruszka
- olej lub inny tłuszcz

## Sposób przygotowania:

- 1 8 płatków maca namoczyć w mleku zmieszanim z vegetą i pozostawić na 1 godzinę (płatki można przełamać na 4 części i zalać gorącym mlekiem wtedy będzie szybciej) Pieczarki pokroić, doprawić do smaku i podsmażyć na patelni, dodać całą cebulę drobno pokrojoną i dusić razem aż cebulka będzie miękka (można dodać czosnek i porę drobno pokrojoną) Rozbełtać jajka i wlać na usmażoną cebulę i pieczarki – lekko podsmażyć – do ścięcia jajek (coś podobnego do omletu lub jajecznicy) i wyłączyć. Przygotować blachę wysmarowaną tłuszczem i posypaną mąką. Położyć na spód 4 płatki maca wyciągnięte i wyciśnięte z mleka. Na placki maca wysypujemy starty żółty ser oraz usmażone jajka z pieczarkami i cebulą. Posypujemy startym żółtym serem i zieloną pietruszką. Na wierzch kładziemy pozostałe 4 płatki maca. Pieczemy w nagrzanym piekarniku około 25 minut. Po upieczeniu kroimy na kwadraty i polewamy sosem. Sos : Majonez - 3 łyżki Jogurt naturalny - 3 łyżki Ketchup - 3 łyżki Czosnek - 3 ząbki Można też posypać po wierzchu płatków maca startym żółtym serem, powstanie wtedy kożuszek serowy. Można do sosu dodać łyżkę stołową musztardy sarepskiej (bardzo dobra jest z firmy Rolewski) Można też zrobić więcej warstw: np. z warzywami, mięsem itp.

## Twoje notatki do przepisu: