



Mungo placičky s nakládaným okurkovým salátem

bezlepkový	Středně obtížné	60 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
------------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

175 g fazolí mungo
 150 g čerstvých hub shiitake
 2 velká vejce
 1 svazek jarní cibulky
 4 stroužky česneku
 2 lžíce slunečnicového oleje
 2 lžíce sójové omáčky tamari
 nebo shoyu
 olej na smažení placiček
 sůl
 500 g salátových okurek
 1/2 lžičky čerstvých chilli
 papriček
 1 lžíce agávového sirupu
 2 lžíce umeocta
 pepř

Jak na to?

1. Okurky nakrájejte na kolečka a promíchejte s agávovým sirupem, umeoctem, nakrájenými chilli papričkami a pepřem. Nechte odležet v lednici alespoň 2 hodiny.
2. Mungo na dvě hodiny namočte, poté v nové vodě vařte doměkka asi 30 minut, scedte a nechte vychladnout.
3. Na pánvi orestujte na oleji osolené nadrobno nakrájené houby shiitake, po 5 minutách přidejte pokrájený česnek s cibulkou a restujte do zavadnutí.
4. Fazole v míse rozšťouchejte vidličkou, přidejte směs z pánve, vejce a sójovou omáčku, promíchejte.
5. V pánvi rozežhřejte olej. Velkou lžící dávkujte těstíčko a výsledné placičky opečte z obou stran dozlatova. Podávejte s nakládaným okurkovým salátem.