
244. "Placki z liśćmi rzodkiewki" / "Radish leaf pancakes"

Dziś odcinek na specjalne życzenie Banku Żywności. Pokażemy co zrobić, aby w kuchni nie marnowała się żywność, ani to, czego na co dzień żywnością nie nazywamy. Zapraszamy na placki z liśćmi rzodkiewki. Odcinek ma oczywiście angielskie napisy przygotowane przez [Translab](#). Zapraszamy!

Today's episode is made at the special request of the Food Bank. We'll show you what to do not to waste food in your kitchen and how not to waste the things we don't usually call „food”. Do try the radish leaf pancakes. This episode has English subtitles prepared by [Translab](#), of course. Do try it! Join us in the kitchen!

Czas przygotowania: 30 min.

Ilość: 2-3 porcje / portions

Składniki / Ingredients:

- Liście z 1 lub 2 pęczków rzodkiewek / Leafs from 1 or 2 bunches of radish
- 3/4 szklanki mąki ryżowej / 3 1/4 glass rice flour
- 1 łyżeczka mielonego siemienia lnianego / 1 teaspoon ground flaxseed
- 1 łyżeczka soli / 1 teaspoon salt
- Woda / water
- Olej do smażenia np. być ryżowy / oil for frying, for example rice

Sposób przygotowania / Instructions:

Liście rzodkiewek dokładnie myjemy i odsączamy. Mieszmamy suche składniki placków i dodajemy do nich wody w takiej ilości aby po zamieszaniu uzyskać ciasto o konsystencji gęstej śmietany. Odkładamy je na bok i siekamy liście rzodkiewek. Sprawdzamy czy do ciasta nie trzeba dodać wody, gdyż siemię lniane jeszcze przez jakiś czas może ją pochłaniać. Mieszmamy ciasto z liśćmi, odkładamy aby liście trochę zmiękły i w tym czasie rozgrzewamy olej na patelni. Wykładamy ciasto małymi porcjami na patelnię i smażymy placki z obydwu stron aż staną się chrupkie lub złotawe. Do tych placków nie trzeba dodawać żadnych ziół ani pieprzu gdyż liście rzodkiewek mają swój delikatnie ostry, charakterystyczny posmak. Smacznego i na zdrowie !

Wash the radish leafs thoroughly and drain them. Mix the pancakes' dry ingredients and add water to them. Use the amount which will give you thick cream texture after mixing. Put the dough aside and chop the radish leafs. Check if you don't need to add water to the dough, as the flaxseed may keep absorbing it for some time. Mix the dough with the leafs. Put it aside for a moment so that the leafs soften a little. Put the dough in the pan in small portions and fry the pancakes on both sides until they become crispy or brownish. You don't need to add any herbs or pepper to the pancakes as radish leafs have a distinctive, mildly spicy aftertaste. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>