Placuszki z kurczaka z papryką



Już nie wiem, ile różnych wersji tego dania przygotowywałam: z warzywami, z groszkiem, z pieczarkami, z żółtym serem. W każdej wersji smakują inaczej i każda z nich jest smaczna. Dzisiaj prezentuję placuszki z kurczakiem i świeżą, czerwoną papryką.

Składniki:

- jedna pojedyncza pierś z kurczaka
- gruby szczypior razem z cebulkami (dymka)
- 2 jajka
- pół czerwonej papryki (oczywiście można dodać każdy kolor papryki, ale czerwony po prostu wygląda najładniej)
- 2 mocno czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- sól
- pieprz
- olej do smażenia
- papierowy ręcznik do osączania

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy w małą kosteczkę. Wrzucamy do miski.

2. Paprykę kroimy w drobną kostkę.

3. Szczypior siekamy na kawałki, cebulkę kroimy w kostkę – dodajemy do mięsa.

3. Dodajemy mąkę, wbijamy jajka, dodajemy sól i pieprz do smaku i porządnie mieszamy.

4. Placuszki wykładamy łyżką na gorący olej, smażymy z obu stron na złoto jak placki ziemniaczane.

5. Po zdjęciu z patelni chwilę zostawiamy na papierowym ręczniku, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

6. Pysznie smakują z puree ziemniaczanym.

