

Placuszki z kurczaka



Inny pomysł na pierś z kurczaka, którego z mięs u nas zdecydowanie je się najwięcej. Smakują nam na ciepło do obiadu i na zimno do białego pieczywa z majonezem. Dość elastyczne danie, do którego można też wykorzystać paprykę, oliwki, zioła, czy choćby przyrządzić je w wersji bezmięsnej.

Składniki:

- jedna pojedyncza pierś z kurczaka
- 6-7 pieczarek
- cebulka
- gruby szczypior
- 2 jajka
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy w małą kosteczkę. Wrzucamy do miski.
2. Pieczarki myjemy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Szczypior siekamy na kawałki, cebulkę

kroimy w kostkę – dodajemy do mięsa. Wszystko mieszamy.

3. Dodajemy mąkę, jajka, sól, pieprz oraz wszelkie inne dodatki, na jakie przyjdzie nam ochota. Porządnie mieszamy. Masa będzie dość luźna, ale nie przejmujcie się, tak ma być :) Całość przedstawia sobą mniej więcej taki widok:



4. Placki układamy łyżką stołową na gorący olej, smażymy z obu stron na złoto jak placki ziemniaczane. Można smażyć duże, bądź małe, ja zawsze robię mniejsze, takie mniej więcej wielkości wnętrza dłoni.