



Drobiowe placuszki z serem

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

podwójny filet z kurczaka - 1 szt.
ser żółty - 15 dag
cebula - 1 szt.
majonez light - 2 łyżka
sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku
gałka muskatołowa - do smaku
czosnek granulowany - do smaku
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć i dokładnie osuszyć. Pokroić w niewielką kostkę. Cebulkę obrać i drobno posiekać.

KROK 2: Ser żółty zetrzeć na niewielkich oczkach. Dodać do mięsa.

KROK 3: Dodać majonez, przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym i szczyptą gałki muskatołowej. Dokładnie wymieszać.

KROK 4: Na patelni rozgrzać olej. Łyżką nakładać niewielkie placuszki, delikatnie je spłaszczyć. Smażyć na złoty kolor z obu stron.

KROK 5: Podawać z ziemniakami i surówką.