Kolorowe placki z kaszą i jarmużem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- filet z kurczaka - 20-25 dag
- przyprawa staropolska do kurczaka - 0,5 łyżeczka
- przyprawa do gyrosa - 1 łyżeczka
- kasza jaglana ugotowana - 2/3 szklanka
- liście jarmużu - 2-3 szt.
- mąka pszenna - 2-3 łyżka
- jajka - 2-3 szt.
- pieczarki - 5-10 dag
- cebula - 0,5 szt.
- marchewka mała - 1 szt.
- proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
- sól, pieprz - do smaku
- olej do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte mięso osuszyć, pokroić w kostkę, wymieszać z przyprawami. Odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 2: Liście jarmużu blanszować 3-4 minuty w osolonej wodzie, osączyć, wyciąć grube nerwy, resztę pokroić. Do mięsa dodać ugotowaną kaszę, posiekaną cebulę i jarmuż.

KROK 3: Pieczarki umyć, pokroić w kosteczkę. Obraną marchew zetrzeć na grubej tarce. Pieczarki i marchew połączyć z mięsem, dodać roztrzepane jajka.

KROK 4: Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 5: Na rozgrzany olej nakładać porcje ciasta i smażyć rumiane placuszki. Osączyć z nadmiaru tłuszczu, podawać.