Pikantne placki z pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- pieczarki - 20 dag
- mięso ugotowane z kurczaka - 10 dag
- cebula - 1 szt.
- marchew mała - 1 szt.
- mąka pszenna - 1 szklanka
- kasza manna - 3-4 łyżka
- kefir - 1 szklanka
- soda oczyszczona - 0,5 łyżeczka
- sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
- jajko - 1 szt.
- olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Placki z pieczarkami i gotowanym mięsem to dobry pomysł na wykorzystanie mięsa pozostałego z rosołu. Smakują rewelacyjnie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanych 2 łyżkach oleju podsmażyć posiekaną cebulę, pieczarki i startą na tarce o dużych oczkach marchewkę, ostudzić

KROK 2: Do miski wlać kefir, połączyć z żółtkiem i sodę. Wsypać mąkę, kaszę mannę,sól, pieprz i zamieszać. Następnie dodać pokrojone w kostkę ugotowane mięso, zimne pieczarki, odrobinę sosu sojowego, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 3: Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białka.

KROK 4: Na rozgrzany olej łyżką nakładać porcje ciasta i smażyć rumiane placki. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku. Placki z pieczarkami podawać na ciepło z dowolnym sosem