# Placki z kurczaka, dyni i pieczarek

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 10 porcji

## Składniki:

- filet z kurczaka - 30 dag
- sos sojowy - 2 łyżka
- cebula - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- pieczarki - 15 dag
- dynia - 15-20 dag
- jajka - 2 szt.
- otręby pszenne - 2 łyżka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka
- szczypiorek usiekany - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę włożyć do miseczki. Oprószyć solą i pieprzem, wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i sosem sojowym. Odłożyć do lodówki na pół godziny.

*KROK 2:* Na patelni rozgrzać masło, podsmażyć posiekaną cebulę i pokrojoną w kostkę dynię. Następnie dodać starte na tarce o dużych oczkach pieczarki, dusić około 5 minut. Zdjąć z ognia, ostudzić.

*KROK 3:* Do miski włożyć mięso, dodać zimne pieczarki z cebulą, jajka, mąkę, szczypiorek, otręby. Przyprawić do smaku, wymieszać.

*KROK 4:* Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na rumiano

*KROK 5:* Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Podawać z sosem, ziemniakami i surówką.