




Placuszki drobiowe

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 5 porcji

Składniki:

filet z kurczaka - 600 g

pieczarki - 300 g

jajka - 3 szt.

mała cebula - 1 szt.

starta mozzarella - 150 g

mąka ziemniaczana - 2 łyżka

mąka pszenna - 2 łyżka

sól i pieprz mielony - - do smaku

majonez - 2-3 łyżka

olej do smażenia - 1/2 litr

dotatkowo: -

posiekana cebulka - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Dzisiejsze placuszki przygotowałam z drobiu, pieczarek, sera oraz mąki ziemniaczanej i pszennej. Proste, szybkie i smaczne jako przekąska czy jako dodatek do sałatki jarzynowej. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie umyć osuszyć i pokroić w nie dużą kostkę, pieczarki oczyścić, a następnie drobno pokroić, cebulę po obraniu drobno posiekać. Do miski wbić jajka, dobrze roztrzepać widelcem. Dodać pokrojone mięso, pieczarki, cebulę i cebulkę zieloną, starty ser mozzarella oraz obie mąki, sól i pieprz do smaku i majonez najlepiej według uznania. Całość wymieszać do połączenia składników. Na patelni rozgrzać tłuszcz (u mnie masło klarowne), łyżką nakładać porcje masy formując kotleciki. Kotleciki smażyć na rumiano z obydwu stron.