Placuszki z indyka z pieczarkami i serem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

filet z indyka - 30 dag
pieczarki - 20 dag
ser żółty - 10 dag
cebula średnia - 1 szt.
majonez - 1 łyżka
jajka - 2 szt.
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
mąka pszenna - 1 łyżka
czosnek - 2 ząbek
szczypiorek usiekany - 2 łyżka
sos sojowy - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić w drobną kosteczkę. Pieczarki pokroić w plasterki. Cebulę drobno posiekać. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przygotowane składniki włożyć do miski, dodać roztrzepane jajka, obie mąki, przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekany szczypior, sos sojowy, majonez. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 2: Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone placuszki osączyć z nadmiaru tłuszczy na papierowym ręczniku.