Placuszki z mięsem i ciecierzycą

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- ciecierzyca ugotowana - 2/3 szklanka
- soczewica czerwona ugotowana - 1/2 szklanka
- ugotowane mięso z kurczaka - 20 dag
- jajka - 3 szt.
- przyprawa warzywna - 1 łyżeczka
- por mały - 1 szt.
- marchewka ugotowana - 1/2 szt.
- pieczarki - 10 dag
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- oliwa do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Placuszki z mięsem i ciecierzycą są bardzo smaczne i łatwe do przygotowania. Można do nich wykorzystać mięso i warzywa pozostałe z rosołu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić jajka, dodać przyprawę jarzynka, roztrzepać. Mięso obrać od kości, pokroić w kostkę.

KROK 2: Por umyć i pokroić w krążki. Marchewkę i pieczarki posiekać.

KROK 3: Wszystkie przygotowane składniki połączyć z jajkami, dodać osączoną soczewicę i ciecierzycę.

KROK 4: Wsypać obie mąki, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 5: Na patelnię z rozgrzaną oliwą nakładać porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor.

KROK 6: Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.