



Placuszki z kurczaka

40 dag piersi z kurczaka • 20 dag pieczarek • 4 jajka • 1 duża cebula • 1 łyżka mąki pszennej
• 3 łyżki mąki ziemniaczanej • sól • pieprz • Vegeta

Piersi z kurczaka pokroić w kostkę, dodać cebulę również pokrojoną w kostkę na szatkownicy (kostka 8 lub 10 mm). Obsypać przyprawami i odstawić do lodówki na około 30 minut. Pieczarki pokroić w słupki lub 4x4 i, połączyć z mięsem.

Z jajek i mąki zrobić ciasto używając cutter/wilk (wszystkie składniki ciasta wrzucamy na około 30 sekund do urządzenia i gotowe). Wlać do mięsa, wymieszać, doprawić przyprawami. Smażyć na gorącym oleju z dwóch stron, tak jak placki ziemniaczane.

Na jeden placuszek przypadają około 2 łyżki masy. Z podanych składników wyjdzie około 12 placuszków.

Podawać na ciepło z ziemniakami i surówką z białej kapusty lub buraczkami.