
Placuszki z piersi kurczaka

Dodano: 2005-12-03 01:40:15

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3793 razy.

40 dag fileta z kurczaka
1 cebula
1 łyż. pieprzu
1 łyż. vegety
2 łyż. przyprawy do zup "magi"
2 łyż. oleju
1 lub 2 łyż. przyprawy do mięs Delikat z Knorra(według uznania)
2 żółtka jaj
2 białka (ubitć na pianę)
2 łyż. mąki ziemniaczanej
olej do smażenia

Filet z kurczaka i cebulę pokroić w kostkę, dodać pieprz, vegetę, "magi", olej, przyprawić Delikatem, wymieszać , i wstawić do lodówki najlepiej na 24 godz.(można na 12 godz.).Następnie dodać do przyprawionego fileta,2 żółtka, 2 łyż. mąki ziemniaczanej i ubite na pianę białka, dokładnie wymieszać .Placuszki kładziemy łyżką na rozgrzany olej,i smażymy z obu stron na złoty kolor.Możemy je jeść jako samodzielne danie lub z sałatką z warzyw i ziemniaczkami, itp. Smacznego!

Nadesłał: Slim <sylwia147@wp.pl>

A ja robię nieco inaczej i jest suuuuper!

Dodaję jeszcze żółty ser i majonez, ale nie dodaję cebuli.Piersi posypuję przyprawą do mięsa np delikat, wszystko tylko nie Vegeta(ma dużo soli).Jest świetne

Nadesłał(a):Bety 2006-01-14 22:01:18