
Placuszki z piersi kurczaka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3846 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