

Placuszki piwoszki



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	1,5 szkl
mleko	1,5 szkl
piwa	1/2 szkl
jajko	
szczypta soli	
filety z kurczaka	3
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	
pieczarek	1 kg
olej	
cebule	2
żółty ser	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, mleka i piwa(zamiast wody) i jajka robimy cisto naleśnikowe.
Filety kroimy w cienkie paski, posypujemy przyprawą do drobiu i smażymy na oleju.
Pieczarki ścieramy na tarce i dusimy z drobno posiekaną cebulką.
Mięso i pieczarki dodajemy do ciasta, mieszamy i smażymy jak naleśniki. Posypujemy startym żółtym serem i zapiekamy w piekarniku, aż ser się roztopi.