

Placuszki z sosem kurkowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kilka dużych ziemniaków	NA PLACKI:
duża marchewka	1
jajko	1
łyżek mąki pszennej	4-5
sól, pieprz ziołowy	do smaku:
olej	do smażenia:
ok pół kg świeżych kurek	NA SOS:
cebula	1
ml śmietany 22%	200
łyżki masła	2
natka pietruszki	dodatkowo:
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki dobrze oczyścić i opłukać, osączyć. Cebulę posiekać. W rondelku roztopić masło, zeszklić cebulę. Dodać kurki – małe w całości a większe podzielone na kawałki. Smażyć razem 3-5 min. a następnie wlać śmietanę. Doprawić solą i pieprzem. Smażyć jeszcze chwilę aż sos zgęstnieje, ale nie za długo bo kurki robią się gumowate.

Ziemniaki, marchewkę i cebulę obrać, opłukać i zetrzeć na małych oczkach tarki jarzynowej. Dodać jajko i mąkę, dokładnie wymieszać. Masę doprawić dość obficie solą i pieprzem ziołowym. Smażyć nieduże placki na gorącej patelni z rozgrzanym olejem – zrumienione z obu stron przekładać na chwilę na ręcznik papierowy aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.

Na talerze wykladać po 3-5 placków, połączyć sosem kurkowym i posypać posiekaną natką pietruszki.

