

## Placuszki



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>świeżych kurek</b>                                   | 1/2 kg          |
| <b>puszka kukurydzy konserwowej 400g</b>                | 1               |
| <b>cebula biała</b>                                     | 1 szt.          |
| <b>mąki pszennej</b>                                    | 6-8 łyżek       |
| <b>posiekanych ziół (szczypiorek, koperek, oregano)</b> | 2 łyżki czubate |
| <b>czosnku</b>                                          | 2 ząbki         |
| <b>mleka zwykłego</b>                                   | 3-4 łyżki       |
| <b>sól, pieprz mielony</b>                              | do smaku:       |
| <b>olej roślinny</b>                                    | do smażenia:    |
| <b>jajko</b>                                            | 2               |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić dokładnie, opłukać, osuszyć. Większe sztuki pokroić. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju, zeszklić posiekaną cebulę, dodać kurki, smażyć 10-15 min aż zmiękną, przestudzić. Do miski wlać kukurydzę, ziarna i zalewę, dodać jajka, mąkę, mleko, zieleninę, usmażone grzyby, czosnek i zieleninę. Dokładnie wymieszać. Ciasto powinno mieć lekko lejącą konsystencję jak gęsta śmietana - jeśli będzie za rzadkie, dodać jeszcze trochę mąki. Doprawić dość obficie solą i świeżo zmielonym pieprzem. Kłaść łyżką porcje ciasta na rozgrzany olej i smażyć na złoto-brązowo z obu stron. Podawać na gorąco z dodatkiem pikantnego sosu pomidorowego i ogórkami małosolnymi, najlepiej własnej produkcji, oczywiście :-))) Z podanej ilości składników zrobimy ok.14 placuszków.