

Drobiowe paluchy



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udko wędzone	2 sztuki
cebula biała	2 sztuki
pomidor	3 sztuki
ser żółty	25 dag
jajko	4 sztuki
pieczarki	5 sztuk
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
płatki kukurydziane	do smaku
bułka	1 namoczona w wodzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka obieramy z kości a następnie mięsko przepuszczamy razem z bułką przez maszynkę. Do powstałej masy dodajemy 2 jajka i przyprawy - mieszamy. Cebulę pokroić w kostkę, ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach, pieczarki pokroić w plasterki. Razem wymieszać farsz. Przygotować panierkę w jednej miseczce bułkę tartą w drugiej płatki kukurydziane a w trzeciej rozkłócone 2 jajka. Z mięsa robimy placuszka w srodek dodajemy farsz i i rolujemy na paluchy. Obtaczamy w jaku a następnie w płatkach kukurydzianych i bułce tartej smażymy aż się zarumieni. Smacznego !!