

Placuszki z kiszoną kapustą i gotowanym mięsem z indyka

Autor: **kala83**Przepisów: **39** Ocena: **1117**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 20 dkg kiszonej kapusty
- ugotowane mięso indycze - u mnie golonka tego stworzenia
- 2 jajka
- 1,5 szklanki mleka
- 1 kopiasta łyżka mąki kukurydzianej
- mąka pszenna
- sól, pieprz, natka pietruszki, przyprawa do drobiu
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso i kapustę kroimy drobno. Mleko, jajka, mąkę kukurydzianą i przyprawy miksujemy. Dodajemy tyle mąki pszennej aby powstało nam bardzo gęste ciasto. Dodajemy mięso i kapustę, mieszamy.

Na patelnię wlewamy niewielką ilość oleju i podgrzewamy. Na rozgrzany olej, łyżką kładziemy placuszki. Smażymy z obu stron do pięknego zrumienienia. Po zdjęciu z patelni osączamy z ewentualnego nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: