

Racuszki z kurczaka

Autor: **dulas**Przepisów: **3** Ocena: **21**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 szt. podwójna
- mąka ziemniaczana, 1 duża łyżka
- mąka zwykła, 1 duża łyżka
- jajka, 2 szt.
- Ser żółty tarty, 2 duże łyżki
- Majonez (najlepiej Helmans Babuni), 2 duże łyżki
- sól i pieprz, szczypty
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka kroimy na dosyć drobną kostkę lub małe paski. Przesypujemy odrobiną soli i pieprzu do smaku. W miseczce rozrabiamy jajka, mąkę, ser i majonez. Powstaje ciasto o konsystencji gęstej śmietany z grudkami sera. Dodajemy pokrojonego kurczaka. Mieszamy.
- 2 Smażymy tak jak racuszki (nabieramy łyżką i lekko rozplaszczamy) na dobrze rozgrzanym oleju. Pyszne jako danie szybka przekąska dla dzieci, które już jadły obiad w szkole a są potwornie głodne. Z dodatkiem ketchupu znikają zanim zdążą przełożyć z patelni na talerz.

Twoje notatki do przepisu: