

Kuřecí placičky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1065 kalorií , **1 g** cukrů , **44 g** tuků , **134 g** bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-placicky>

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na menší kousky, dále nakrájíme cibuli na malé kostičky a česnek na malé plátky. V míse promícháme všechny suroviny (solamyl je nutné rozmíchat v trošce vody), zamícháme, až vznikne husté těsto jako na bramborák. Chvilu necháme těsto odležet a pak smažíme malé placičky do zlatova po obou stranách.

Ingredience

- 1/2 kg kuřecího masa
- 3 menší cibule
- 3 stroužky česneku
- 3 vejce
- 1 lžíce Solamylu
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička mleté papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

