




Drobiowe racuszki

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka - 1 sztuka
- posiekany szczypiorek - 1 pęczek
- granulowana cebula - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz kolorowy - 3 szczypty
- ketchup pikantny - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- sos sojowy grzybowy ciemny - 2 łyżki
- mąka - 3 łyżki
- olej (do smażenia) - 100 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pierś umyć i pokroić w sporą kostkę.
2. Dodać jajka, mąkę, szczypiorek, wszystkie przyprawy i wymieszać.
3. Na rozgrzaną patelnię wlać olej, następnie kłaść łyżką masę formując placuszki. Racuszki smażyć na złoty kolor z obu stron.
4. Podawać je np. z ziemniakami z koperkiem i kalafiorem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl