



przepisy.pl

## Pikantne placki z surimi



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mąka orkiszowa - 2.5 szklanki
- sól - 3 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- jajko - 1 sztuka
- surimii - 150 gramów
- mleko - 1.5 szklanek
- olej - 5 łyżek
- Fix Soczysty kurczak w czosnku i ziołach Knorr** - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Do miski wsypujemy mąkę, przyprawy, dodajemy mleko i wbijamy jajko. Składniki mieszamy trzepaczką na jednolite, dość gęste ciasto.
2. Surimi odwijamy z folijek i kroimy w mniejsze kawałki, wrzucamy do ciasta. Mieszamy.
3. Patelnię rozgrzewamy i spryskujemy niewielką ilością oleju. Łyżka nakładamy placki i smażymy na złoty kolor z obu stron.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)