



# Placki z fasoli

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

filet z kurczaka - 500 gramów

### kotleciki

fasola - 2 słoiki

mąka kukurydziana - 6 łyżek

suszone pomidory - 60 gramów

sól do smaku

pieprz do smaku

### SOS

średnia cebula - 1 sztuka

pomidory z puszki pokrojone w kostkę - 450 gramów

czarne oliwki pokrojone w krążki - 10 sztuk

**Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 40 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Składniki na kotleciki zblenduj.
2. Z powstałej masy uformuj kotleciki. Na patelni rozgrzej 1 łyżkę Ramy Smaż jak szef kuchni i smaź kotleciki na niedużym ogniu.
3. Cebulę zeszklij na 1 łyżce Ramy Smaż jak szef kuchni, dodaj oliwki i pomidory, zagotuj i dopraw solą i pieprzem.
4. Filet z kurczaka podsmażyć na patelni na 1 łyżce Rama Smaż jak szef kuchni z obu stron aż będzie złocisty. Kotleciki podawaj z sosem pomidorowym i piersią z kurczaka pokrojoną w plasterki.

---

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)