



Placki z grzybami

przepisy.pl



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- kurki - 100 gramów
- cebula szalotka - 2 sztuki
- mały pęczek szczypiorku - 1 sztuka
- Placki z kuskusu Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 50 gramów
- olej rzepakowy - 50 mililitrów
- Sos Hellmann's Original BBQ** - 100 mililitrów
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- sezam - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinię, kurki oraz cebulę pokrój w drobną kosteczkę, posiekaj szczypior.
2. W garnku na kilku łyżkach rozgrzanego oleju podsmaż pokrojone warzywa, dodaj do nich opakowanie kasza pełna smaku Knorr placki, całość zalej 200 ml gorącej wody, pozostaw pod przykryciem około 10 minut.
3. Ugotowaną kaszę delikatnie przestudź, dodaj do niej szczypior, mąkę i jajko.
4. Z powstałego ciasta uformuj małe 2-3 cm kulki, oprósz je delikatnie w sezamie i spłaszcz.
5. Powstałe kotleczki smaż na rozgrzanym oleju po 2-3 minuty z każdej strony. Gotowe posmaruj po wierzchu sosem BBQ i posyp czarnuszką.

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