



przepisy.pl

# Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym i sałatką



60 minut 4 osoby Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 1.3 kilogramów
- filet z kurczaka - 0.4 kilogramów
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- pieczarki - 6 sztuk
- masło - 3 łyżki
- lubczyk - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana 30% - 1 szklanka
- sałata lodowa - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- rzodkiewka - 4 sztuki
- papryka żółta - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziółowy Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotowujemy placki: Fileta myjemy i kroimy w kostkę, wkładamy do miski. Ziemniaki, cebulę i czosnek obieramy, myjemy i mocno rozdrabniamy w robocie kuchennym (jak na placki ziemniaczane). Przekładamy do miski z filetem. Wbijamy jajka, dodajemy cały Fix do placków ziemniaczanych, mąkę i jeszcze ewentualnie dosalamy. Całość dokładnie mieszamy.
2. Na patelni rozgrzewamy dużą ilość oleju. Smażymy placki różnej wielkości w zależności od upodobania. Ja smażyłam dość duże placki (tylko 2 weszły mi na patelnię). Każdy placek po usmażeniu odsączamy z tłuszczu na ręczniku papierowym.
3. Przygotowujemy sos: Pieczarki bardzo drobno kroimy. W rondelku roztopiamy masło. Na rozgrzane wkładamy pokrojone pieczarki, solimy i smażymy ok. 15 minut. Następnie wlewamy 1 szklankę wody i wysypujemy lubczyk. Gotujemy jeszcze ok. 10 minut. Do śmietany wysypujemy mąkę, dokładnie roztrzepujemy i wlewamy do gotującego się sosu. Sos mamy gotowy.
4. Jeszcze tylko przygotowujemy sałatkę. Warzywa myjemy, kroimy według uznania. Sos sałatkowy przygotowujemy według przepisu na opakowaniu, wlewamy na warzywa mieszamy.

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)