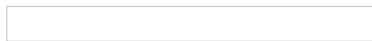


Placky z drůbežího masa



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1906 kalorií , **1 g** cukrů , **134 g** tuků , **141 g** bílkovin

Autor: adazo

Odkaz: <https://srecepty.cz/placky-z-drubeziho-masa>

Příprava

Hydinové maso pokrájame na drobné kúsky. Do misy si dáme 5 celých vajec, 2 pol. lyžice solamylu a dobre vymiešame (aby nezostali žiadne hrčky), potom pridáme podľa chuti karí korenie, soľ a vegetu. Do tejto zmesi vložíme pokrájané mäso a sterilizovanú kukurizu bez nálevu. Necháme to všetko odležať v chladničke najlepšie cez noc. Na rozohriatom oleji potom lyžičou robíme kôpky - placky, veľké asi ako dlaň. Čas pečenia každej placky je krátky.

Tip k receptu

Kuřecí prsa můžeme nahradit jakýmkoli drůbežím masem.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 5 vajec
- 2 lžíce Solamylu
- 1 konzerva drcené kukuřice
- 1-2 lžičky kari koření
- sůl
- 1 lžíce Vegety
- rostlinný olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod