



Placek ziemniaczany z sosem pieczarkowo-kurczakowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Posolić i po 10 minutach odcisnąć z nadmiaru wody. Do ziemniaków dodać mąkę, startą cebulę, jajko, sól i pieprz. Dokładanie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej. Na rozgrzany olej łyżką wyłożyć masę i formować placki. Smażyć na średnim ogniu przez 3 minuty z każdej strony. Odsączyć na papierze.

Krok 2

Kurczaka oczyścić i pokroić w drobną kostkę. Doprawić solą i pieprzem. Opruszyć mąką. Pieczarki umyć i drobno pokroić. Cebulę pokroić w kosteczkę. Na patelni rozgrzać masło, dodać cebulę i czosnek. Smażyć 2 minuty, następnie dodać kurczaka, obsmażyć. Dodać pieczarki i smażyć kolejne 7 minut na średnim ogniu. Wlać śmietankę i doprawić solą i pieprzem.

Krok 3

Placki układać na talerzu, połączyć sosem i udekorować świeżo zmielonym pieprzem i drobno posiekanym koperkiem.

Składniki:

500 g ziemniaków

1 łyżka mąki pszennej

1 mała cebula

1 jajko

Sól i pieprz

Sos:

1 filet z kurczaka

200 g brązowych pieczarek

1 łyżeczka mąki

$\frac{1}{3}$ cebuli

1 ząbek czosnku

80 ml śmietanki Łaciata 30%

1 łyżka koperku

Masło Łaciata

Olej

Sól i pieprz