

Placki grzybowe

Przepis dodany przez użytkownika trini6



placki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- grzyby - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- ząbek czosnku -
- jajka - 4 szt.
- mąka - 6-7 łyżka(i)
- kefir - 1 szkl.
- masło - 2 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Grzyby oczyścić, opłukać, pokroić w niezbyt grube plasterki

2.



W na patelni zeszklić na maśle posiekaną cebulę i przeciśnięty czosnek.

3.



Dodać grzyby i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu, aż wyparuje większość płynu. Gdy grzyby będą miękkie, doprawić do smaku solą i pieprzem

4.



Jajka ubić, wymieszać z kefirem, dodać mąkę i szczyptę soli

5.

Do ciasta dodać uduszone grzyby i dokładnie wymieszać. Na dużej patelni rozgrzać niewielką ilość oleju. Łyżką nakładać na patelnię porcję ciasta z grzybami. Smażyć z obu stron na rumiano.

