Placki jaglane z kurczakiem i szpinakiem

Czas wykonania: 30 min (+ 1 godzina oczekiwania) **Ilość porcji:** 10 – 12 sztuk

Składniki:

- *½ szklanki kaszy jaglanej (100 g)*
- *250 g fileta z kurczaka lub indyka*
- *50 g świeżego szpinaku (można dodać 80 g mrożonego)*
- *3 jajka*
- *4 łyżki mąki krupczatki (może być pszenna)*
- *3 łyżki mąki ziemniaczanej*
- *½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu*
- *1 łyżka masła*
- *olej do smażenia*
- *2 ząbki czosnku*
- *1 łyżeczka soli*

Przygotowanie:

Kaszę ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, wystudzić i przełożyć do miski (można zrobić to dzień wcześniej).

Mięso pokroić w małą kostkę i podsmażyć na łyżce oleju przez 5 – 10 minut. Tak upieczone mięso dodać do kaszy.

Następnie na łyżce masła podsmażyć posiekany czosnek i liście szpinaku, do czasu aż szpinak będzie miękki. Dodać do kaszy i kurczaka.

Zawartość miski wymieszać. Wbić jajka i dodać obie mąki oraz przyprawy, ponownie wymieszać.

Masę przekładać za pomocą łyżki na rozgrzany tłuszcz tworząc niewielki placuszki. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/placki-jaglane-z-kurczakiem-i-szpinakiem/