

Оладьи куриные

1 кг куриных грудок, 1 яйцо, 3 ст. ложки крахмала, 150 г майонеза, соль, перец, приправа «Вегетта».

Мясо куриные грудок мелко порезать, добавить все необходимые ингредиенты, хорошо всё вымешать.

На тефлоновую сковороду влить растительное масло, нагреть его. Затем столовой ложкой аккуратно выложить на сковородку оладьи. Обжарить на сильном огне с двух сторон. Затем убавить огонь и поддержать 2-3 минуты под крышкой.

Приятного аппетита!