Оладушки "Трио" - курица, грибы, картофель. Просто объедение!

Ингредиенты:
300 г куриных грудок
400 г картошки
600 г грибов (шампиньонов)
1 луковица
100 г плавленого сыра (у меня был сливочный "Президент")
2 яйца
8 ст. л. муки
200 мл молока
соль, чeрный перец
растительное масло

Приготовление:
1.Отварить картофель в "Мундире".
Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
2.Грибы порезать, добавить к луку, обжарить 5 -7 минут.
3.Добавить плавленный сыр, перемешать, тушить на небольшом огне 15 минут.
4.Куриную грудку порезать на кусочки, добавить к сливочно-грибной массе, тушить ещe 10 минут. Остудить.
5.Прокрутить через мясорубку картофель и курино-грибную смесь.
Добавить яйца, молоко, муку, соль, перец.
6.Хорошенько перемешать.
Ложкой выкладывать оладушки на горячую сковородку с растительным маслом и обжарить с двух сторон до золотистой корочки.

