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.

