

Filecik serowo majonezowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

podwójna pierś z kurczaka	1
jajko	2
drobno startego sera żółtego	3 łyżka
majonezu	2 łyżki
mąki	2 łyżka
mleka 3,2%	1/4 szk
sól do smaku	
olej do smażenia	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filet umyć, osuszyć i dowolnie pokroić w plastry. Wrzucić pokrojonego fileta do miski i dodać resztę składników.
- KROK 2 Za pomocą najlepiej umytych dłoni dokładnie wszystko wymieszać aby z mąki nie było grudek. Na patelni rozgrzać olej i kłaść kawałki fileatów obklejone ciastem i smażyć na złoty kolor z obu stron.
- KROK 3 Podawać na gorąco z tym co lubimy.