

## Klopsy z piersi kurczaka.

### RZENIA15



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>piersi z kurczaka {filet}</b>	0,5 kg
<b>ser żółty</b>	20 dag
<b>pieczarki</b>	20 dag
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	10 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka drobno pokroić. Ser i pieczarki zetrzeć na tarce jarzynowej. Wszystko połączyć, dodać jajka, doprawić do smaku. Dodać mąkę. Jakby masa była za wilgotna można dodać trochę tartej bułki. Formować klopsy, obtaczać w bułce tartej i smażyć na tłuszczu.