

## kotleciki ekonomiczne



### AGNIESZKA214



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	0,5 kg
<b>sól</b>	
<b>cebula</b>	1 szt
<b>margaryna</b>	1,4 szt
<b>mąka</b>	2 łyż
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyż
<b>jajka</b>	2 szt
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      cebule kroimy w kostkę i dodajemy do roztopionej margaryny i lekko podsmażamy
- KROK 2      pieczarki kroimy w paseczki i dodajemy do cebulki wszystko razem chwilkę dujemy
- KROK 3      w tym czasie kroimy w kostkę pierś z kurczaka
- KROK 4      do podsmażonych pieczarek dodajemy pierś z kurczaka i wszystko razem chwilke podsmażamy następnie odstawiamy aby ostygło
- KROK 5      do ostygniętej masy dodajemy jajka i mąki wszystko razem mieszamy doprawiając do smaku
- KROK 6      na rozgrzany tłuszcz kładziemy porcje masy i smażymy na złoty kolor z obydwu stron. Podajemy z ziemniakami i surówką