

## Kotlet szwajcarski

### MILKA100



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masło</b>	70 gram
<b>ser ementaler</b>	150 gram
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>mąka</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>pierś z kurczaka</b>	2 podwójne

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### WYKONANIE:

Filety przekroić (robię też ze schabu), lekko rozbić albo rozgnieść dłonią, posypać solą i pieprzem, masło wymieszać z tartym serem i nakładać na filety. Filety mocno zwinąć, panierować w mące, jajku i bułce tartej. Smażyć w dużej ilości oleju na złoty kolor.

SMACZNEGO!