

## Kotlety drobiowe w serowej panierce



### SZCZYPTACHILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Kotlety:

<b>piersi z kurczaka</b>	700 g
<b>sól</b>	2 łyżeczki
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>masło klarowane</b>	4 łyżki

#### Panierka:

<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>mleko</b>	4 łyżki
<b>ser tarty</b>	150 g
<b>tarta bułka</b>	100 g
<b>czosnek Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso umyć, osuszyć, pokroić w plastry.  
Każdego kotleta delikatnie roztluc, oprószyć solą i pieprzem.
2. Panierka: jajka roztrzepać z mlekiem.  
Bułkę tatrą wymieszać z serem żółtym oraz czosnkiem granulowanym.  
Każdy plaster mięsa maczać w jajkach a następnie obtaczać w serowej panierce
3. Smażyć kotlety na rozgrzanym maśle klarowanym, na rumiano z obu stron.