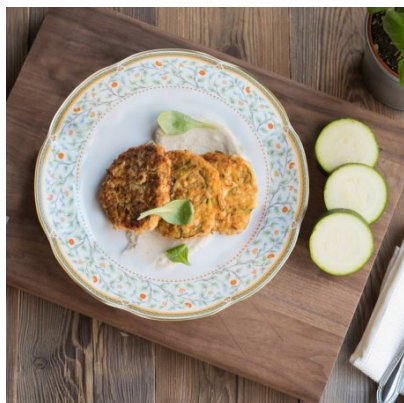


Kotlety drobiowe z cukinią i fetą przygotował Piotr Ogiński



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na kotlety:

piersi z kurczaka	0,5 szt.
czosnek staropolski Prymat	0,5 łyżeczki
ser feta	1 opakowanie
cebula	1 szt.
cukinia	1 szt.
jajko	1 szt.
mąka	2 duże łyż.
papryka słodka mielona	0,5 łyżeczki

Na puree:

świeży sok z buraków	1 szt.
masło	1 duża łyż.
sól	szczypta
śmietanka 30%	200 ml
gałka muskatołowa mielona	szczypta
roszponka	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w drobne kawałki, wrzucamy do miski.

Cebulę kroimy w kostkę a cukinię ścieramy na tarce o grubych oczkach bądź kroimy w drobne kawałki. Warzywa dodajemy do miski z kurczakiem. Przyprawiamy czosnkiem staropolskim i papryką słodką, następnie dodajemy jajko, mąkę. Fetę kruszymy w rękach i dodajemy do miski. Wszystko mieszamy i formujemy kotleciki.

Kotleciki smażymy na rozgrzanej patelni Quadra* ok. 3 minut z każdej strony.

W naczyniu do ugotowanego bez wody kalafiora, dodajemy szczyptę soli morskiej, łyżkę masła, śmietankę, przyprawiamy gałką muskatołową i blendujemy wszystko na gładką masę.

Kotleciki układamy na puree, a wszystko przyozdabiamy świeżą rozszponką.

Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.

* Kwadratowa patelnia Quadra (patelnia z funkcją piekarnika), naczynie do gotowania puree z kalafiora, blender MixSy.