

Kotlety drobiowe z piczarkami pod serem



MojaKuchniaMalutka.blogspot.com

IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	4 szt
pieczarki	15 dag
masło	1 łyżeczka
olej ryżowy	
ser żółty	4 plastry
przyprawa do kurczka	
mąka	2 łyżki
jajka przepiórcze	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka myjemy osuszamy i lekko rozbijamy. W misce mieszamy jajko z mąką i przyprawą do kurczaka. Mięso moczymy w cieście i smażymy na złoto. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki. Podsmażamy na masełku lekko soląc do smaku. Kiedy smażymy drugą stronę kotleta układamy na niej plasterki pieczarek, nakrywamy serem i przykrywamy patelnię. Po kilku minutach jak ser roztopi się mięso jest gotowe.