

## Kotlety pożarskie z brokułami

### MAŁGORZATA114



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kurczak</b>	1 kg
<b>mleko</b>	1 szklanka
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>brokuł</b>	2 szt
<b>śmietana</b>	1 szklanka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>chleb</b>	10 bez skórki
<b>ser żółty</b>	5 (ostry)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyj, osusz. Oddziel mięso od kości, a mięso ze skórą zmiel z namoczoną w mleku chlebem. Dodaj stopione masło, sól i pieprz do smaku, wymieszaj. Z masy formuj niewielkie owalne kotlety, panieruj w tartej bułce. Usmaż na gorącym oleju. Brokuły opłucz, podziel na różyczki. Zblanszuj, przełóż do żaroodpornego naczynia. Śmietanę wymieszaj ze zmiążdżonym czosnkiem i odrobina curry, polej brokuły. Posyp startym serem, krótko zapiecz w temp. 180°C (aż rozpuści się ser).

moja rada:

Brokuły polej zrumieniona na maśle tartą bułką. Mielone mięso będzie smaczniejsze przyprawione tymiankiem.