

Kotlety z pieczarkami



HELENA63



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piers z kurczaka	pojedyncza
sól i pieprz	do smaku
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
cebula	
pieczarki	5 średnich
olej do smażenia	
ser żółty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Z piersi z kurczaka wyciąć tłuszcz, umyć i osuszyć. Wyciąć 5-6 kotletów. Każdy oprószyć solą i pieprzem (z każdej strony). Odłożyć na 15 minut. Później obtoczyć w roztrzepanym jajku i bułce tartej.
- KROK 2** W międzyczasie przygotować pieczarki. Umyć, wyciąć brzydkie części. Zetrzeć na tarce. Cebulę obrać i pokroić. Dodać do pieczarek razem z solą i pieprzem, wymieszać. Gotować kilka minut.
- KROK 3** Na patelni rozgrzać olej. Smażyć przygotowane wcześniej kotlety z piersi, po około 2 minuty z każdej strony.
- KROK 4** Po usmażeniu kotletów przełożyć je na blachę lub żaroodporne naczynie. Nałożyć pieczarki i zetrzeć ser. Włożyć do nagrzanego piekarnika do ok. 170st i piec aż ser się rozpuści. Podawać wg. uznania, np. z ciemniakami.