

## Kotlety z piersi z papryką, kukurydzą i szczypiorkiem



**JOANNA KRYLA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Składniki:**

<b>piersi z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>papryka czerwona</b>	0.5 sztuki
<b>kukurydza konserwowa</b>	3 łyżki
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>szczypior</b>	2 łyżki
<b>cebula dymka</b>	2 sztuki
<b>koperek świeży</b>	2 łyżki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>ser żółty</b>	100 gramów
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	2 szczypty
<b>pieprz</b>	1 szczypta

**Dodatkowo:**

<b>olej do smażenia</b>	1 szklanka
-------------------------	------------

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koperek, szczypiorek i dymkę drobno posiekać. Paprykę umyć, pozbawić nasion i pokroić w drobną kosteczkę. Piersi kurczaka umyć, osuszyć na ręcznik papierowym i pokroić w drobną kostkę. Ser żółty zetrzeć na jarzynowej tarce. W misce umieścić wszystkie składniki, doprawić solą i pieprzem dokładnie wymieszać. Na rozgrzany olej łyżką nakładać placuszki, smażyć na małym ogniu z obu stron na złoto. Smacznego!