

## Panierowana Pierś A'la Szwajcar

### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka podwójna lub dwie pojedyncze</b>	2
<b>ser żółty</b>	5 dkg
<b>masło</b>	5-10 dkg
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka rozbijamy tłuczkiem i doprawiamy solą, pieprzem oraz papryką. Masło mieszamy z poszatkowanym czosnkiem i smarujemy nim środek piersi. Na masło nakładamy podłużny plasterek sera żółtego. Spinamy brzegi piersi za pomocą wykałaczek tak, aby podczas smażenia się nie rozpadła. Następnie obtaczamy ją w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smażymy na małym ogniu ok. 15 minut z każdej strony. Podajemy z warzywami, frytkami lub ziemniakami puree. Pyszne !!!