

Pierś z kurczaka z serowa pierzyną



GOTTRINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt
jajko	1 szt
bułta tarta	
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ser gouda	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w plastry, rozbijamy tłuczkiem. Przyprawiamy solą i pieprzem i odkładamy na parę minut. Następnie obtaczamy w jajku i bułce tartej i smażyemy na złoty kolor. Pod koniec kładziemy na wierzch ser żółty i czekamy aż się roztopi.