

Siekane kotleciki z kurczaka



AGOGO2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	400 g
pieczarki	8 szt
ser żółty	100 g
majonez	1 łyżka
szczypior gruby	2 gałązki
jajka	2 szt
mąka	2 łyżki
Kucharek przyprawa do potraw	1/2 łyżeczki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki oczyścić i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
Mięso z kurczaka umyć, osuszyć i pokroić w drobną kostkę,
- KROK 2 Jajka wymieszać z majonezem, startym serem żółtym, mąką, posiekanym
szczypiorkiem i kucharkiem. Dodać mięso z kurczaka i pieczarki, wymieszać.
- KROK 3 Na patelni rozgrzać olej, łyżką nabierać masę mięsno jajeczną i smażyć kotleciki.