

Siekane kotlety drobiowe



SZCZYPTACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kotlety:

pierś z kurczaka podwójna	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ser żółty starty	150 g
posiekany koper	0.5 pęczka
jajka	2 sztuki
majonez	4 duże łyż.
mąka pszenna	4 duże łyż.
słodka papryka Prymat	1 łyżeczka
papryka ostra Prymat	0.5 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
czarny pieprz mielony Prymat	0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso pokroić w średniej wielkości kostkę.
Z papryk usunąć gniazda nasienne pokroić w małą kostkę, cebulę posiekać drobno.
Do miski przełożyć mięso oraz warzywa.
Dodać majonez, ser i koper, wbić jajka, przyprawić paprykami, solą i pieprzem.
Na koniec wsypać mąkę, całość dokładnie wymieszać do powstania gęstego ciasta.
2. Na rozgrzanym oleju wyłożyć porcjami ciasto, tworząc okrągłe kotlety.
Smażyć na rumiano z obu stron.

