

## Kotleciki z kurczaka z kukurydzą



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**jedna podwójna piers z kurczaka**

**puszka kukurydzy**

**por, może być niecały(jasna część)**

**jajka** 2

**mąka pszenna** 3 łyżki

**mąka kartoflana** 1 łyżka

**śmietana** 3 łyżki

**majonez** 2 łyżki

**sól**

**pieprz**

**curry**

**olej do smażenia**

**ząbek czosnku** 1 ząbek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi w kosteczce, wymieszać z kukurydzą odsączoną, pokrojonym w krawki porem, cebula w kosteczce, startym serem i całą resztą składników. całość ma mieć konsystencję gęstej śmietany o pięknym złotym kolorze pachnacym curry. Odstawiłam na 20 minut do lodówki. Na rozgrzany tłuszcz dawać masę łyżką, smażyć niewielkie placuszki. ot i cała filozofia nic odkrywczego ale córka stwierdziła że z dotychczasowych wariacji te są najlepsze, pobiły nawet te z pesto. Smacznego,