

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 pachnącym curry. Odstawiłam na 20 minut do lodówki. Na rozgrzany tłuszcz dać 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,