kotleciki piętrowe



FAUSTYNA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso z piersi z kurczaka	4 szt.
brokuły	200 gramów
ser żółty	4 plastry
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
sól, pieprz	
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Piersi z kurczaka rozkroić i rozbić. Przyprawić. Zanurzyć w rozbełtanym jajku i tartej bułce (zrobić panierkę :)). Ułożyć na blaszce.
2. Ugotować brokuły. Po ugotowaniu ułożyć na kotlecikach.
3. Brokuły przykryć plasterkami żółtego sera.
4. Wstawić do piekarnika. Piec tak długo aż ser się roztopi.