

kotleciki serowe z frytkami



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt
30 dag startego żółtego sera	
2-3 łyżki mąki	
przyprawy do smaku	
pęczek świeżej pietruszki	
ziemniaki młode	2kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pierś z kurczaka myjemy i kroimy w kostkę dodajemy jajko mąkę ser przyprawy do smaku oraz pietruszkę wszystkie składniki mieszamy. na rozgrzany olej na patelnię łyżką wkładamy uzyskana masę i pieczemy aż się zarumienią. tak upieczone placki są gotowe do spożycia. do tego pieczemy frytki i obiad gotowy