Kotlet drobiowy z serem z serii pomysł na obiad



WEDITH1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	2
ser żółty	10 dag
sól, pieprz	
olej do smażenia	
mąka	
JAKO	
Dodatki:	
sos cebulowy	
ryż	2 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczak myjemy, rozbijamy na cienki kotlety (najlepiej przez woreczek foliowy), przyprawiamy, solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka, papryką, układamy po kosteczce sera (w całości) składamy na pół, końce łączymy (tłuczkiem) zawijamy. Panierujemy podwójnie w mące, jajku, bułce tartej. Smażymy na oleju.

Ugotowany ryż mieszamy z sosem cebulowym. Podajemy z ogórkami.

Moje wersja sosu cebulowego; Cebulkę kroimy w drobną kosteczkę podsmażamy na łyżce oleju w rondelku. Osobno na patelni mieszamy margarynę z mąką (na zimno) zalewamy ciepłym bulionem energicznie mieszając, gotujemy, dodajemy śmietankę, gotowy sos wlewamy do rondelka z cebulką, mieszamy.