

kotlety drobiowe z ananasem



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	1 szt
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
sól	do smaku
ananas w puszcze	4 krążki
natka pietruszki	do ozdoby
tłuszcz do smażenia	do smażenia
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 dag
jajko	1 szt
ser gouda	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozplatawać na 4 kotlety. Roztrzaskać. Natrzeć solą, pieprzem i kucharkiem. Opanierować w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Usmażyć na złoty kolor. Na kotletach ułożyć całe krążki ananasa i przykryć serem. Wstawić do piekarnika lub mikrofali do czasu aż ser się lekko stopi. Udekorować natką pietruszki.