

## Kotlety drobiowe z cukinią i fetą przygotował Piotr Ogiński



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Na kotlety:

<b>piersi z kurczaka</b>	0,5 szt.
<b>Czosnek staropolski Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>ser feta</b>	1 opakowanie
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>cukinia</b>	1 szt.
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>mąka</b>	2 duże łyż.
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	0,5 łyżeczki

#### Na puree:

<b>świeży sok z buraków</b>	1 szt.
<b>masło</b>	1 duża łyż.
<b>sól</b>	szczypta
<b>śmietanka 30%</b>	200 ml
<b>Gałka muszkatołowa mielona Prymat</b>	szczypta
<b>roszponka</b>	do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w drobne kawałki, wrzucamy do miski.

Cebulę kroimy w kostkę a cukinię ścieramy na tarce o grubych oczkach bądź kroimy w drobne kawałki. Warzywa dodajemy do miski z kurczakiem. Przyprawiamy czosnkiem staropolskim i papryką słodką, następnie dodajemy jajko, mąkę. Fetę kruszymy w rękach i dodajemy do miski. Wszystko mieszamy i formujemy kotleciki.

Kotleciki smażymy na rozgrzanej patelni Quadra\* ok. 3 minut z każdej strony.

W naczyniu do ugotowanego bez wody kalafiora, dodajemy szczyptę soli morskiej, łyżkę masła, śmietankę, przyprawiamy gałką muskatołową i blendujemy wszystko na gładką masę.

Kotleciki układamy na puree, a wszystko przyozdabiamy świeżą rozszponką.

**Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.**

\* Kwadratowa patelnia Quadra (patelnia z funkcją piekarnika), naczynie do gotowania puree z kalafiora, blender MixSy.