Kotlety drobiowe z cukinią i fetą przygotował Piotr Ogiński

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na kotlety:

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

Na puree:

świeży sok z buraków	1 szt.
masło	1 duża łyż.
sól	szczypta
śmietanka 30%	200 ml
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	szczypta
roszponka	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 muszkatołową i blendujemy wszystko na gładką masę.
Kotleciki układamy na puree, a wszystko przyozdabiamy świeżą roszponką.
Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.

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