

Pierś z kurczaka z ananasem i serem



EMILA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	500g
ananas z puszki	3 plastry
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	100g
ser gouda	(tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś rozbijamy na kotlety. Obtaczamy w jajku i bułce tartej. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Kroimy plastry ananasa na małe kawałki. Układamy na usmażonej pierś, zasypujemy tartym serem. Całość wkładamy do mikrofalówki aż ser się rozpuści. Podajemy z ryżem.