

Kotlety włoskie



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierśn z kurczaka	2 sztuka
jajko	2 sztuka
mąka	1 łyżka
pomidor	2 sztuka
ser mozzarella	2 kulki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś lekko rozbić, zalać maślanką i włożyć do lodówki an co najmniej 3 godziny. w misce rozrobić jajko z mąką i pieprzem i solą. Obtaczać w tym pierś nie usuwając maślanki i smażyć. Pod koniec smażenia na kotlet położyć plaster mozzarelli, plaster pomidora, plaster mozzarelli, plaster pomidora i przyprawić świeżą bazylią. Piec jeszcze chwilę pod przykryciem aby ser się lekko roztopił.