

kotleciki z piersi kurczaka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	40 dag
majonez	2 łyżki
żółty ser	3 dag
jajko	2 sztuki
zielonej pietruszki	2 łyżki
mąki ziemniaczanej	2 łyżki
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1 podwójny filet z kurczaka (ok. 40 dag)
2 łyżki majonezu
3 dag żółtego sera
2 jajka
2 łyżki zielonej pietruszki
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczki Vegety
1 łyżeczki majeranku
sól
pieprz

Sposób wykonania:

Filety z kurczaka pokroić w drobną kostkę. Żółty ser zetrzeć na tarce o małych oczkach. Zieloną pietruszkę drobno pokroić.

Do miski przełożyć filet z kurczaka, żółty ser, zieloną pietruszkę i dodać pozostałe składniki, tj. majonez, surowe jajka, mąkę ziemniaczaną, Vegetę, majeranek, sól i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszać i włożyć do lodówki na 24 godziny.

Na drugi dzień farsz nabierać łyżką i kłaść na patelnię z rozgrzanym tłuszczem. Smażyć kotleciki z dwóch stron.

