

## krokiety z kurczaka



**IRENA13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>piersi kurczaka</b>	4
<b>masło</b>	łyżka
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	3 łyżki
<b>ser żółty</b>	4 (ostry)
<b>ser żółty</b>	25 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

uwaga:  
przypraw w składnikach razem zmieszanych ok 2 łyżek.

Wykonanie:  
Filety delikatnie rozbij tłuczkiem na plastry, posmaruj miękkim masłem, posyp obficie ziołami. Na każdej porcji połóż kawałek sera, zwiń tak jak krokiety i zepnij wykałaczka. Następnie obtocz w mące jaju i bułce . Obsmaż na rumiano na rozgrzanym oleju. Po obsmażeniu przełóż do brytfanny, posyp serem i resztą ziół i zapiecz w piekarniku. (15 do 20 minut) w temperaturze 190 stopni Celsjusza.

Pyszne choć kaloryczne. Polecam :)