



# Kotlet sezamowy

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- gałka muszkatolowa - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- jaja - 2 sztuki
- ser żółty starty - 100 gramów
- ziarna sezamowe - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka rozbij na kotlety, przypraw z obu stron solą, pieprzem i gałką muszkatolową.
2. Jajka rozkłóć z dodatkiem szczypty przypraw i sezamu.
3. Kotlety zanurzaj w jajku, a następnie w bułce tartej.
4. Tak przygotowane kotlety smaż na rozgrzanym oleju z masłem około 15 minut, podlewając olejem sezamowym.
5. Gorące kotlety posyp żółtym serem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)