



Składniki:

- filet z kurczaka - 1 sztuka
- ser w kostce - 20 dekagramów
- szynka w plasterkach(obojętnie jaka) - 5 plastrów
- jajko 2szt do panierowania - 2 sztuki
- bułka tarta - 5 łyżek
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

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



45 minut



6 osób



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Filet z kurczaka umyć oraz podzielić (wychodzi od 6 do 10 części), następnie rozbić
2. "rozbite" części fileta przyprawić solą, pieprzem oraz Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr (w zależności od preferencji smakowych), jajko wybić do miski, a bułkę tarta rozsypać na talerzu. Rozbite części fileta kolejno umaczać w jajku, a następnie w bułce tartej (tylko z jednej strony)
3. Na nieopanierowaną stronę fileta położyć kawałek szynki i sera, następnie złożyć filet na pół, tak, aby produkty te znalazły się wewnątrz.
4. Złożone już kawałki jeszcze raz opanierować i usmażyć na patelni do czasu osiągnięcia złocistego koloru.
5. Potrawę polecam podawać ze smażonymi pieczarkami;) smacznego!