



przepisy.pl

Kotleciki panierowane w płatkach owsianych



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Fix Rurki z kurczakiem w sosie pieczarkowym Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 12% - 200 mililitrów
- serek topiony - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- olej roślinny do smażenia
- pierś z kurczaka - 600 gramów
- bułka tarta - 100 gramów
- płatki owsiane - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni na kilku łyżkach oleju podsmaż pokrojone w plastry grzyby, dodaj kremowy, pieczarkowy sos przygotowany z fixu rozmieszanego z 200 ml śmietany. Całość zagotuj, dodaj serek topiony. Mieszaj aż ser się rozpuści. Masa powinna być gęsta i kremowa. Przelej ją na płaską tackę wyłożoną pergaminem, ostudź a następnie zamroź. Zamrożona masę pokrój w kwadraty 3 cm na 3 cm .
2. Piersi z kurczaka pokrój w plastry pod skosem ułóż na folii i rozbij dokładnie młotkiem na cienkie płyty. Mięso oprósz przyprawą do mięsa.
3. Na płyty mięsa ułóż pokrojony farsz. Krawędzie kurczaka zawiń do środka tworząc kwadratowe kotleciki. Kotleciki panieruj w mące, jajku a następnie w bułce tartej pomieszanej z płatkami. Gotowe kotleciki smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl