



przepisy.pl

Kotleciki z piersi kurczaka

 45 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- papryka - 1 sztuka
- pieczarki
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- sera żółtego - 30 dekagramów
- pieprz
- natka pietruszki
- masło lub margaryna do smażenia
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z piersi kurczaka opłucz, osusz, a następnie pokrój w kostkę.
2. Paprykę, pokrój na mniejsze kawałki niż kurczaka. Ser żółty zetrzyj na tarce. Natkę pietruszki posiekaj.
3. Pieczarki po oczyszczeniu, pokrój w plastry i podsmaż na maśle lub margarynie. Odstaw do ostygnięcia i odsącz z soku.
4. Piersi kurczaka wymieszaj z papryką, serem, pieczarkami i natką. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr .
5. Jajka roztrzep, wymieszaj z mąką i zalej kurczaka z warzywami. Całość dokładnie wymieszaj, najlepiej rękoma.
6. Powstałe „ciasto” wylewaj porcjami na rozgrzany olej i smaż jak zwykłe kotlety.

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