



Kotlety z pierśią z kurczaka

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- okrągłego sera wędzonego - 100 gramów
- awokado - 1 sztuka
- mango - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Cytrynę otrzyj ze skórki i wyciśnij z niej sok.
2. Mięso pokrój w plastry, delikatnie rozbij formując plastry w okrągłe medaliony. Medaliony oprósz Przyprawą do kurczaka Knorr pomieszaną ze skórka cytryny, co sprawi, że będą one idealnie doprawione i soczyste.
3. Mięso obtocz w mące pszennej i obsmaż „lewa prawa” na patelni, na rozgrzanej Ramie Smaż jak szef kuchni. Na każdy kawałek mięsa ułóż plaster sera. Na ser nałóż po plasterku pomidora, awokado i mango. Zdejmij kotleciki na talerz.
4. Na patelnię wlej trzy łyżki wody, dodaj sok z cytryny, posiekaną kolendrę i łyżkę masła. Całość przykryj. Mieszaj energicznie patelnię, aż do połączenia wszystkich składników. Gotowe kotleciki podawaj z ryżem polanym sosem.

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