



# Pierś alanta

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- filet z piersi kurczaka - 2 sztuki
- ser żółty - 100 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- ser mozzarella - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- słodka mielona papryka - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- świeża bazylia - 1 łyżeczka
- świeże oregano - 1 łyżeczka
- 1 łyżka curry - 1 łyżeczka
- chipsy naturalne wedle uznania - 100 gramów
- mleko 3,2% - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- oliwa do smażenia - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć filet przyprawić solą i pieprzem. Odstawić na 5 min do zamrażarki.
2. Chipsy dodać do miski rozkruszyć dodać bułkę i wszystkie przyprawy. Wymieszać dokładnie. Jajka rozbić połączyć z mlekiem.
3. Rozgrzewamy oliwę. Piersi po wyjęciu maczamy w jajku następnie w naszych przyprawach i układamy na patelni. po 4 min smażymy z każdej strony
4. Przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na kotlety układamy plasterki mozzarelli, pomidora, cebuli zapiekamy 15 min w temperaturze 180 stopni przed końcem położyć plasterki żółtego sera. Można posypać czerwoną papryką dla ozdoby lub suszonym koperkiem:) Podawać z zapieczonymi ziemniakami lub kluskami śląskimi.

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)