



przepisy.pl

Pikantne kotleciki z kurczaka



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- mąka kartoflana - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- majonez - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- śmietana 18 % - 2 łyżki
- pieczarki - 50 gramów
- ser żółty tarty - 1 szklanka
- rolada ustrzycka - 1 szklanka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej (do smażenia) - 1 szklanka
- papryka pepperoni marynowana - 6 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi, cebulę kroimy w kosteczkę, dajemy do miski. Dodajemy starte sery, posiekane pieczarki, pokrojone papryki. Wbijamy jajka, dodajemy majonez, śmietanę, musztardę, obie mąki, posiekaną natkę, sol, pieprz, delikat i mini kosteczki czosnkową. Całość mieszamy, ma mieć konsystencję gęstej śmietany.
2. Odstawiamy na 20 minut do lodówki .
3. Olej rozgrzewamy na patelni, dużą łyżką kładziemy porcje ciasta i smażymy niewielkie placuszki na rumiano. Smacznego

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