

Kotleciki z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika gocha73

Kotleciki z pieczarkami doskonale na ciepło, ale sprawdzają się również jako przekąska na zimno.

Ilość porcji: 1-2

Stoień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 1 szt.
- ser żółty - 25 dag
- pieczarki - 25 dag
- majonez - 1 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 1/2 szkl.
- cebulka mała - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pierś z kurczaka zemleć w maszynce. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w drobną kostkę. Mieszymy wszystko z mięsem, dodajemy jajko, przyprawy, majonez i mąkę. Wyrabiamy i formujemy kotleciki. Obtaczamy w bułce i smażymy na rozgrzanym oleju.

Jak podawać?

Na ciepło lub zimno.

