

Kotlety z kurczaka z serem

Przepis dodany przez użytkownika marti27



Proste smaczne i tanie

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 2-3 szt.
- jajka - 2-3 szt.
- mąka - 2 łyżka(i)
- ser żółty - 30 dag
- piepsz i sól - 1 szczypta(y)
- olej -

Przydatne akcesoria:

Nóż, deska, do krojenia, miska, patelnia i łopatka do przewracania, tarka, ręczniki papierowe

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi z kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, następnie kroimy w drobną kosteczką i do miski, do piersi wbijamy jajka, i dodajemy mąki, przyprawiamy do smaku, ser trzemy na tarce o dużych oczkach, po czym wrzucamy do wcześniej przygotowanych piersi z kury, wszystko razem energicznie mieszamy. I odstawiamy na 20 minut do lodówki.
- 2.** Rozgrzewamy tłuszcz najlepiej olej na patelni, następnie dużą łyżką kładziemy kurczaka na rozgrzany tłuszcz tak by powstały kotlety, Smażyć do uzyskania złotego koloru.

Jak podawać?

Najlepiej z ziemniakami i surówką

Uwagi:

Piersi z kurczaka pojedyncze, i do piersi dajemy tyle samo jajek, to znaczy jak dwie piersi to dwa jajka, można więcej, jak kto woli, uwaga z mąką żeby nie było zbyt gęste!!!