

# Kolorowe kotleciki z kurczaka



Autor: **marianna1289**  
Przepisów: **144** Ocena: **651**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Filet z kurczaka
- Brokuł 1/2 szt
- Papryka 1/2 szt.
- Pieczarki 15 dag
- Cebula biała 1/2 szt.
- Suszone pomidory 6 szt.
- Bułka kajzerka 1 szt.
- Jajko kurze 1 szt.
- Tarta bułka 3 łyżki
- Przepier pomidorowy kartonik 500g
- Ser mozzarella 20 dag
- Musztarda francuska 2 łyżeczki
- Sól ,pieprz,przyprawa do kurczaka
- Bazylia,oregano
- Olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Fileta pokroić w drobną kostkę doprawić solą pieprzem,przyprawą do kurczaka.Cebulę pokroić w kostkę ,pieczarki obrać i pokroić,podsmażyć na oleju.Suszone pomidory pokroić w kostkę.Brokuła rozebrać na małe różyczki ,ugotować przez 3 min., pokroić na drobno.Bułkę kajzerkę namoczyć w mleku lub wodzie.Wszystkie składniki włożyć do salaterki.
- 2 Ser mozzarella utrzeć na tarce o grubszych otworach 3/4 dodać do składników,dodać jajko,bułkę kajzerkę,musztardę francuską,wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
- 3 Uformować kotleciki.Na patelni rozgrzać olej , obsmażyć ze wszystkich stron.Do naczynia żaroodpornego wlać przepier ,doprawić bazylią i oregano.Piekarnik rozgrzać do 180 stopni.Do przygotowanego przepieru włożyć kotleciki i piec 15 min odwrócić na drugą stronę posypać resztą sera i piec aż ser się zrumieni ok. 15 min

## Twoje notatki do przepisu: