

Kotlet ala de volaille ze szpinakiem i serem



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: 296 Ocena: 4331



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pierś z kurczaka 1 duża szt.
- Szpinak mrożony rozdrobniony 150 g.
- Ser topiony ulubiony smak 100 g
- Mąka 3 łyżki
- Bułka tarta 6-8 łyżek
- Jajko 2 szt.
- Olej 3 łyżki
- Sól morska
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak rozmrozić, zlać wodę i doprawić solą i pieprzem.

Pierś z kurczaka umyć i osuszyć.

Pokroić w plastry, doprawić solą i pieprzem, a następnie rozbić.

Na każdy kawałek mięsa położyć trochę sera oraz 2-3 łyżeczki szpinaku (w zależności od wielkości), ciasno zawinąć. Obtoczyć w mące, w roztrzepanych jajkach i bułce tartej.

Smażyć na mocno rozgrzanym oleju, ok 15 minut obracając co jakiś czas.



2 Smacznego :)



3 :)



Twoje notatki do przepisu: