

kotlety przemyskie



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8635**

3-4 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- ok 20 dkg żółtego sera
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- 1 łyżka majonezu
- sól, pieprz
- ząbek czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 pierś drobno pokroic i przełożyć do miski, dodać żółty ser starty na dużych oczkach dodać pozostałe składniki i wyrobić na jednolitą masę. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Z podanej porcji wyszło mi 6 kotletów. Smacznego
- 2 do powyższej masy można dodać natkę pietruszki wyrobić i smażyć.

Twoje notatki do przepisu: