

# Kotlety Siekane z Piersi Kurczaka.



Autor: **SlodkoSlodka83**  
Przepisów: **425** Ocena: **7135**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 15 szt.
- 1 podwójny filet z kurczaka(500-600 g)
- 100 g pieczarek
- pół papryki czerwonej
- 150 g żółtego sera
- posiekany szczypiorek spora garść
- 2 jajka L
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- sól i pieprz do smaku
- łyżeczka przyprawy do kurczaka po węgiersku lub inna ulubiona do drobiu
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka pokroić w drobną kostkę,skropić oliwą i przyprawić solą,pieprzem i przyprawą do drobiu,dokładnie wymieszać.  
Pieczarki obrać ze skórki i posiekać w kosteczkę,to samo z papryką i serem,wszystko wrzucić do jednej miski,dodać szczypiorek,
- 2 sól i pieprz do smaku,wbić jajka,wlać śmietanę i wsypać mączkę,całość dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki na 1-2 godz.
- 3 Mięso nabieramy łyżką od lodów i kładziemy na patelnię na rozgrzany olej.
- 4 Smażymy kotleciki z obu stron na złoty kolor.
- 5 Patelnie pod czas smażenia przykryć dekiem.

Twoje notatki do przepisu: