

Kotlety z piersi kurczaka



Autor: **newsweek**

Przepisów: **92** Ocena: **1127**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 duże jajka
- 2 duże łyżki majonezu
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki kukurydzy konserwowej
- 2 łyżki sera startego na dużych oczkach lub pokrojonego w kostkę
- 2 piersi z kurczaka
- Vegeta lub coś podobnego

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka, majonez, vegetę i mąkę dokładnie wymieszać na jednolitą masę.
- 2 Piersi pokroić w drobną kostkę i razem z kukurydzą i serem dodać do ciasta.



- 3 Na patelni rozgrzać olej i nakładać łyżką niewielkie porcje ciasta. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

Kotleciki doskonale komponują się z frytkami własnego wykonania i jak najbardziej domowym sosem czosnkowym, na który przepis znajdziecie tutaj <http://smaker.pl/przepis-sos-czosnkowy,118121,newsweek.html>

lub sosem paprykowym, na który przepis znajdziecie tutaj <http://smaker.pl/przepis-sos-czosnkowy,118121,newsweek.html>

Życzę smacznego i zapraszam do obserwowania mojego profilu, na którym staram się dodawać przepisy na bieżąco, kiedy tylko mam czas gotować :-)



Twoje notatki do przepisu: