

Krojone kotleciki z kurczaka



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: 126 Ocena: 4965



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- jajka, 2
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- majonez, 2 łyżki
- starty żółty ser, 20 deko
- przyprawa do kurczaka po węgiersku
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w kostkę, dodajemy jajka, mąkę, majonez i ser, doprawiamy i wszystko dokładnie mieszamy. Jak ktoś lubi pieczarki to można je dodać, wcześniej przesmażone na maśle i ostudzone.
- 2 Wstawiamy do lodówki na minimum godzinę. Rozgrzewamy olej na patelni i nakładamy masę łyżką, tworząc małe kotleciki. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: