

Siekane kotlety drobiowe z pieczarkami.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1745** Ocena: **28242**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- filet z kurczaka 1,6 kg
- cebula 1 szt.
- pieczarki 7 szt.
- żółty ser 20 dag
- lubczyk świeży lub mrożony (jak kto lubi)
- jajka kurze 2 szt.
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- pieprz czarny do smaku
- mąka pszenna 3-4 łyżki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Filety myjemy, osuszamy papierowymi ręczniczkami, kroimy z cebulą w kostkę. Pieczarki wymyte ścieramy razem z żółtym serem na wiórki przez duże oczka. Lubczyk drobno kroimy. Wszystkie składniki umieszczamy w większej misce, dodajemy jajka i przyprawy z mąką.
- 2 Dokładnie mieszamy wszystkie składniki. Całość przykrywamy i wstawiamy do lodówki na 2 godziny, żeby przeszło przyprawami.
- 3 Po tym czasie smażymy na gorącym oleju nałożone dużą łyżką kotlety, z obu stron na rumiany kolor.
- 4 Usmażone kotlety możemy podać jako ciepłą przekąskę lub z ziemniakami i surówką jako danie główne. Smaczne są również zimne.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: