

Kotlety z kurczaka z serem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 29 Grudnia 2012r. o 10:18

Tagi: [kotlet](#), [kurczak](#), [ser żółty](#)

Rodzaj dania: [dania główne mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [drób](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - filet	1	szt.	mięsa
jajo kurze	1	szt.	nabiał
przyprawa typu vegeta	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
bułka tarta	0,5	szklanka	dodatki
ser żółty dowolny	300	g	nabiał
olej lub oliwa dowolna	1/4	szklanka	płyny i sosy

Opis

1. Filet z kurczaka kroimy na długie kotlety, delikatnie tłuczemy.
2. Ser żółty kroimy w grubsze pręciki. Na każdy kawałek mięsa kładziemy po kawałku sera i zwijamy jak zraziki.
3. Każdy kotlecik obtaczamy w roztluczonym jajku, wymieszanym z przyprawą uniwersalną, a następnie w bułce tartej.
4. Smażymy z każdej strony na rozgrzanym na patelni oleju na złoty kolor.



Dla ilu osób: 2
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
 Cana:
 Liczba kalorii: