

# Kotleciki



Autor: iwonasz

Przepisów: 28 Ocena: 1374



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- filet z kurczka, 1 podwójny
- ser żółty, 20 dag
- pieczarki, 30 dag
- Jaja, 3 szt
- Mąka pszenna, 1 łyżka
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka
- sól, pieprz, czosnek, inne przyprawy jak kto lubi ja daję jeszcze bazylię i oregano

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w drobną kostkę, ser utrzeć na tarce o grubych oczkach, pieczarki pokroić drobno.
- 2 Jaja rozmącić dodać mąkę i przyprawy wmieszać mięso ser i pieczarki dobrze wymieszać. Nakładać masę łyżką na rozgrzany tłuszcz formując kotleciki obrócić gdy się zrumienią.
- 3 Najlepsze są świeżo smażone chrupiące!

## Twoje notatki do przepisu: