

# Kotleciki Paprykowe



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **990** Ocena: **12126**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- □ paczki Chipsów paprykowych
- Jajko
- 1 papryka czerwona
- 15 dag sera żółtego
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- Bułka tarta do panierki
- Sól
- Olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

1. Mięso mielimy i przekładamy do miski, doprawiamy solą.



2. Paprykę drobno kroimy i przekładamy do mięsa.



3. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach



4

4. Wbijamy jajko.





5. Wsypujemy mąki.



6. Chipsy kruszymy



7. Mieszamy z bułką tartą.



8.  
Robimy z masy mięsnej kotleciki, obtaczamy w panierce



9. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.



10. Danie gotowe .  
11. Smacznego.





Twoje notatki do przepisu: