

# Medaliony z kurczaka z ananase



Autor: **marianna1289**  
Przepisów: **336** Ocena: **1638**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Filet z kurczaka podwójny
- Plastry ananasa - 6 szt.
- Ser mozzarella - 10 dag
- Jajka kurze - 2 szt.
- Tarta bułka do obtoczenia
- Sól, pieprz czarny mielony
- Przyprawa do kurczaka
- Olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka umyć, pokroić w plastry, doprawić solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka. Jajka rozkłócić, włożyć plastry fileta, a następnie obtoczyć w tartej bułce. Na patelni rozgrzać trochę oleju, włożyć przygotowane filety i obsmażyć z obu stron.
- 2 Ułożyć w naczyniu żaroodpornym a na nich ananasa.



- 3 Ser utrzeć na tarce o grubszych otworach i posypać po ananasie.



- ④ Piekarnik rozgrzać do 180 stopni , wstawić medaliony i piec do zrumienienia sera.



- ⑤ Podawać z podpieczonymi ziemniakami i surówką.



Twoje notatki do przepisu: