

# Panierowane piersi z kurczaka zapekane z pomidorem, cebulą i serem



Autor: [szpileczkiibabeczkiiblog](#)  
Przepisów: 329 Ocena: 2679



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka,
- sól i pieprz do smaku,
- słodka papryka,
- 5-6 łyżek mąki,
- 5-6 łyżek bułki tartej,
- 3 jajka,
- 2 pomidory,
- 1 cebula,
- żółty ser.

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka kroimy na mniejsze kawałki i lekko rozbijamy tłuczkiem. Oprószyć solą pieprzem i słodką papryką.

Jajka rozbijamy i mieszamy ze szczyptą soli.

Mąkę i bułkę tartą mieszamy ze sobą.

Mięso panierujemy w jajku, następnie w bułce tartej z mąką. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

Upieczone kotlety wykładamy na blaszkę piekarnikową.

Pomidory i obraną cebulę kroimy w plasterki.

Układamy po plasterku warzyw na każdy kotlet.

Przykrywamy plasterkami sera.

Pieczemy około 5-10 minut w 200 stopniach.

Do rozpuszczenia się sera.

Podajemy z ulubionymi warzywami.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: