

Pierś kurczaka z serkiem

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **694**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka – 2 szt
- Serek topiony w plastrach – 4 szt
- Szczypiorek
- Mąka pszenna
- Bułka tarta
- Olej
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka umyć, wysuszyć, przeciąć na pół i delikatnie rozbić. Następnie lekko oprószyć solą i pieprzem. Na każdej piersi ułożyć 2 plasterki serka i łyżkę posiekanego szczypiorku. Zawinąć delikatnie do środka tak jak krokietę, następnie panierować z mące pszennej, roztrzepanym jajku i na końcu w bułce, układamy na rozgrzanym oleju i smażyemy z obu stron.

Twoje notatki do przepisu: