




Kotleciki drobiowo - pieczarkowe

 ewsliwk2

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 25 min

 5 porcji

Składniki:

filet z kurczaka - 155 g

pieczarki - 80 g

ser żółty - 65 g

jajko - 2 szt.

sproszkowane łuski babki jajowatej
- 1 łyżeczka

pomidor koktajlowy - 70 g

sałata - 15 g

majonez - 55 g

jogurt naturalny - 20 g

olej do smażenia - - trochę

sól - - szczypta

pieprz - - szczypta

papryka mielona słodka - -
szczypta

Dodatkowe info:

Kotleciki podaj z sałatą i pomidorkami polane sosem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zetrzyj ser żółty i pieczarki na tarce (grube oczka). Filet z kurczaka pokrój w kostkę, a pomidorki przekrój na pół.

KROK 2: Pieczarki podduś na patelni.

KROK 3: Wrzuć do miski pokrojony filet z kurczaka, pomidorki (zostaw kilka do sałaty), ser żółty, pieczarki, sproszkowane łuski babki jajowatej, wbij 2 jajka, dodaj sól, pieprz i paprykę słodką mieloną. Dokładnie wymieszaj.

KROK 4: Formuj owalne kotleciki na patelni i smaż na rozgrzanym oleju z obu stron aż się przyrumienią.

KROK 5: Sos:

Majonez wymieszaj z jogurtem, dodaj sól, pieprz i ulubione przyprawy np. bazylię, sproszkowany czosnek, oregano.

