



Siekance drobiowe


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

większe podwójne filety z kurczaka - 2 szt.	mała cebula - 1 szt.
pieczarki - 250 g	majonez - 3 łyżka
sera żółtego startego na tarce o dużych oczkach - 150 g	mąka pszenna (masa ma mieć konsystencję gęstej śmietany) - 4-5 łyżka
jajka - 3 szt.	olej do smażenia - 300 ml
sól i pieprz mielony - - do smaku	opcjonalnie: -
papryka czerwona mielona słodka - 1 łyżeczka	natka pietruszki posiekanej - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Moje ulubione kotleciki - siekance drobiowe z pieczarkami. Jest to bardzo smaczna przekąska na różne imprezy okolicznościowe, urodzinowe itp. szybko znikająca z półmiska. Można je podać również do drugiego dania na pyszny obiad dla całej rodziny. Są bardzo proste, szybkie w przygotowaniu, a najlepsze jest to że możemy je przygotować z różnymi dodatkami jakie mamy w lodówce. Moje dzisiejsze siekance są z dodatkiem pieczarek. Polecam

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety oczyszczamy, myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Następnie siekamy lub kroimy w niedużą kostkę, przekładamy do miski. Pieczarki oczyszczamy, kroimy w półplasterki. Na patelni rozgrzewamy olej dodajemy obraną pokrojoną w kostkę cebulę podsmażając do zeszklenia, pod koniec smażenia cebuli dodajemy pokrojone pieczarki, oprószamy solą oraz pieprzem. Podsmażamy na małym ogniu do odparowania wytworzonego się sosu i studzimy. Wystudzone pieczarki dodajemy do miski z mięsem, dodajemy jajka, przyprawy, starty żółty ser oraz posiekaną natkę pietruszki (niekoniecznie). Do całości dodajemy majonez oraz mąkę. Całość mieszamy do połączenia składników. Na rozgrzaną patelnię z dodatkiem oleju nakładamy porcje masy formując kotlety i smażymy na średniej mocy

palnika z obydwu stron.

KROK 2: Podajemy jako przekąskę lub jako dodatek do drugiego dania. Smakują na ciepło jak i również na zimno.