



Kurczak w panierce z mozzarelli

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Dziś szef kuchni poleca filety z kurczaka w panierce z mozzarelli.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pokrój kurczaka na średnie kawałki. Każdy z kawałków rozbij tłuczkiem. Dopraw przyprawami.

Krok 2

W garnku roztop masło, a następnie dolej do niego oliwę. Zanurz w tym mięso, wymieszaj. Do oddzielnej miseczki wsyp bułkę tartą oraz mozzarellę. Obtocz każdy filet w mieszance bułki z serem.

Krok 3

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Na blaszce do pieczenia wysmarowanej oliwą ułóż filety. Piecz przez ok. 20 minut. Podawaj udekorowane serem Jantar i szpinakiem. Serwuj z ulubionym dipem śmietanowym. Smacznego!

Składniki:

- 2 filety z kurczaka
- 2/3 szklanki bułki tartej
- 4 łyżki masła Mazurski Smak
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 garści mozzarelli tartej Mlekpól
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka tymianku
- sól
- pieprz

Dekoracja:

- tarty ser Jantar
- szpinak
- ulubiony dip śmietanowy Mlekpól