



## drobiowe kotlety z rzodkiewka i serem

Autor: mileneczka5

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

1. Mięso umyj, oczyść i posiekaj w bardzo drobną kostkę. Cebulę również drobno posiekaj, dodaj do kurczaka i dokładnie wymieszaj. Żółtka oddziel od białek. Do masy dodaj żółtka a, majonez, mąkę, ser żółty, posiekana natka pietruszki oraz sól i świeżo zmielony pieprz. Masę ponownie wymieszaj, aby składniki się połączyły i schłódz conajmniej 20 minut w lodówce by smaki się przegryzły. W tym czasie rzodkiewki opłucz i zetrzyj na tarce o większych oczkach, i dodaj do masy. wymieszaj. Na koniec dodaj pianę ubita z białek, delikatnie wszystko połącz. Kotleciki smaź z obu stron na gorącym tłuszczu na złoty kolor. Podawaj z ziemniakami i ulubioną sałatką lub surówką, smacznego!

## obiad

podwójna pierś z kurczaka,,

5 sztuk średniej wielkości rzodkiewek,

1 łyżka sera żółtego startego na tarce,

1 cebula,,

1 łyżka majonezu,,

2 łyżki mąki,,

2 jajka,

sól,

świeżo zmielony pieprz,,

natka pietruszki,,

olej do smażenia.