

Italské kotlety s mozzarellou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Starší housku natrháme a rozmixujeme v mixéru nebo nastrouháme na struhadle, přidáme bazalku, promícháme a máme nachystanou bylinkovou strouhanku. Z kuřecího prsa vytvoříme naříznutím kapsu. Vnitřek pomazeme rajčatovou omáčkou, vložíme natrhanou mozzarelu. Prso obalíme v mouce, vajíčku a bylinkové strouhance. Smažíme 4 minuty z obou stran. Poté dáme ještě zapéct na 10 minut na 180°C.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 15 g
- **Bazalka 10 g** - 5 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 90 g

