

## Kotleciki z piersi kurczaka



### Składniki

2 piersi  
3 jajka  
3 łyżki majonezu  
3 łyżki mąki ziemniaczanej  
łyżeczkę kucharkę  
pieprz

### Sposób przyrządzania

Piersi kroimy w kostkę, dodajemy przyprawy, mąkę, ziemniaczaną, majonez i jajka, wszystkie składniki mieszamy i smażymy kładąc po łyżce na patelnię.

Kotleciki można podawać na obiad z ziemniaczkami i surówką .

Smakują także na kolację polane sosem czosnkowym.

Życzę smacznego.



### Sernik gotowany

1kg twarogu  
4jajka  
1szklanka cukru  
1cukier waniliowy  
2łyżki budyniu  
kostka Kasi

### Biszkopt

5jajek  
1szklanka cukru  
0,5 szkl. Mąki tortowej  
0,5szkl. Mąki ziemniaczanej

### Sposób wykonania:

Twaróg mielimy i ucieramy z jajkami ,cukrem i cukrem waniliowym.

Następnie w garnku rozpuszczamy margarynę, dodajemy twaróg i ciągle mieszając doprowadzamy do wrzenia i dodajemy rozprowadzony budyń w mleku dalej mieszać, aż lekko zgęstnieje. Zdjąć z gazu i przełożyć przekrojony biszkopt.

Najpierw kładziemy na jednym placku połowę sera kładziemy drugi placek i wykładamy resztę twarogu i polewamy polewą.