Kotleciki siekane z kurczaka

Składniki

- 2 szt. pojedyncze filety z piersi kurczaka
- 1 łyżka majonez
- 1 łyżka ketchup pikantny
- 1 łyżeczka kurkuma
- 5 łyżek mąka kukurydziana
- 1 szt. jajko
- 0.5 szklanki starta na małych oczkach surowa marchewka
- 1 szczypta pieprz czarny mielony, odrobina soli lub vegety
- 3 garstki posiekany szczypiorek, natka pietruszki lub świeża kolendra
- 0.5 szklanki tarty na małych oczkach ser żółty

Sposób przygotowania

Przygotowane filety bardzo drobno pokroić w kosteczkę, dodać pozostałe produkty, przyprawy, wymieszać.Powstałą masę nabierać łyżką i wykładać na dobrze rozgrzany olej, smażyć na złoty kolor. W pierwszej fazie smażenia kotleciki nieco przyklejają się do patelni ale po podważeniu już ładnie się smażą.Kotleciki są aromatyczne i bardzo soczyste.