

קציצות עוף וכוסברה



רכיבים

- חזה עוף שלמים (כ-500 גרם)
- כוס כוסברה
- חלמון
- כפות שמן זית

הכנה

1. קוצצים בסכין את חזה העוף לקוביות קטנות ומעבירים לקערה.
2. קוצצים את עלי הכוסברה ומצרפים לעוף. מוסיפים גם את החלמון, מתבלים במלח ופלפל ומערבבים לתערובת אחידה.
3. מחממים את השמן במחבת בינונית (מומלץ טפלון). יוצרים מהעיסה קציצות שטוחות ומטגנים על להבה בינונית-גבוהה, כ-4 דקות מכל צד.
4. מומלץ לטגן את הקציצות סמוך להגשה. את העיסה מומלץ להכין שעות אחדות מראש.

25 דקות

4 servings 4