

# Куриные отбивные «Сырное наслаждение»



**1 филе крупной куриной грудки, 2 яйца, 2-3 ст. ложки майонеза, 2-3 ст. ложки муки, 100 г тёртого сыра, соль, перец, укроп или петрушка, растительное масло для жарки.**

Филе порезать на порции, отбить, по вкусу посолить и поперчить.

**Приготовление кляра:** в майонез добавить молотый перец, измельчённую зелень, муку и хорошо всё перемешать. Тесто по консистенции должно быть как на оладьи.

Обмакнуть в кляре одну сторону отбивной и выложить на разогретую сковороду с маслом этой же стороной вниз. Сверху на отбивную выложить горсточку сыра и ложкой налить кляр так, чтобы сыр полностью оказался внутри – под кляром.

Жарить отбивные с двух сторон до готовности. После переворачивания убавить огонь и накрыть крышкой. Готовые отбивные выложить на тарелочку.