Куриные отбивные под сыром

Ингредиенты:

Филе курицы — 2-3 шт.
Яйцо куриное — 3-4 шт.
Пшеничная мука
Сбор итальянских трав
Соль
Черный молотый перец
Пучок укропа
Твердый сыр
Подсолнечное масло

Приготовление:

1. Отделяем филейную часть курицы. Промываем ее и нарезаем умеренно тонкими продольными кусочками.
2. Каждый отдельный кусочек с обеих сторон отбиваем специальным молоточком.
3. Посыпаем отбитые кусочки филе сбором итальянских трав, солью и черным молотым перцем. Складываем их друг на друга и ненадолго оставляем. Это нужно для того, чтобы мясо хорошо пропиталось специями.
4. Разбиваем три-четыре яйца в глубокую мисочку. В другую, более плоскую, тарелку насыпаем немного пшеничной муки.
5. Разогреваем сковородку с подсолнечным маслом.
6. Берем один отбитый кусочек филе и обмакиваем его сначала в муке, а затем в яйце. Для того чтобы отбивные получились более крупными и пышными, обмакиваем их несколько раз в одной и в другой емкости. Кладем отбивные на раскаленную сковородку и поджариваем несколько минут (5-7) с обеих сторон.
7. Пока жарятся биточки, мы подготовим твердый сыр. Натираем его крупными кусочками. Добавляем промытую и измельченную зелень укропа. Тщательно перемешиваем и выкладываем сверху на биточки, за одну минуту до того, как будем снимать их с огня. Как только сыр расплавился, перекладываем отбивные на тарелку.

Источник рецепта: [recepty1.ru](https://vk.com/away.php?to=http%3A%2F%2Frecepty1.ru&post=-59118674_25172)

