

## Drobiowe sznycele z jajkiem



**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	1 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>szczypiorek</b>	1/2 pęczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kurczaka oczyścić z tłuszczu pokroić na sznycele. Przyprawić pieprzem, solą i opanierować w mące, jajku i bułce tartej. Usmażyć na gorącym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Resztę jajka lekko posolić i wymieszać z posiekany szczypiorkiem. Na patelnię położyć foremkę w kształcie serca i wlać w nie jajko. Serduszko z jajka ułożyć na gorących sznycelkach. Podawać z surówką lub jarzynami.