

Filety z kurczaka



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|--------------|
| filet z kurczaka | podwójny |
| sól i pieprz | |
| Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat | 1/2 łyżeczki |
| Czosnek suszony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| jajko | szt |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | |
| olej do smażenia | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy, każdą pierś kroimy na 3 części. Rozbijamy tłuczkiem posypujemy solą i pieprzem. Jajka roztrzepujemy widelcem dodajemy przyprawę do kurczaka i czosnek granulowany. Wszystko dokładnie mieszamy. Filety panierujemy najpierw w rozkłóconym jajku na następnie w bułce tartej. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy kotlety na rumiano. Usmażone kotlety wkładamy do rondelka, dodajemy 6 łyżek wody przykrywamy pokrywką i dusimy na wolnym ogniu około minuty.