

Filety z kurczaka z koperkiem



EDITH85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka podwójny

koperek 1 pęczek

sól

pieprz

jajko 1

mąka

Bułka tarta klasyczna Prymat

olej do smażenia

masło 10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, kroimy na kotlety i rozbijamy. Przyprawiamy solą i pieprzem. Masło kroimy na kawałki i kładziemy na mięso. Koperek drobno siekamy i kładziemy na masło, zawijamy. Panierujemy w mące, jajku i bułce. Smażymy na oleju. Smacznego :)