

Kotleciki z kurczaka



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

filety z kurczaka	1 sztuka
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 łyżka
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
olej do smażenia	6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podwójny filet z kurczaka kroimy na małe plastry, delikatnie rozbijamy, nacieramy przyprawą do drobiu i odstawiamy na około pół godziny w chłodne miejsce. Schłodzone mięso panierujemy w jajku, bułce tartej i smażymy z obu stron na złoty kolor.