

Kotlet włoski z chrupiącą panierką



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bułka	1
bazylia	1 łyżeczka
pierś z kurczaka	1
sos pomidorowy	1 łyżeczka
przyprawa do pizzy	1 łyżeczka
mozarella	1/2 opakowania
mąka pszenna	100 g
jajka	1
olej do smażenia	
rukola	garść
pomidorki koktajlowe	4
cebula czerwona	1/2
parmezan	10 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Panierka

Świeżą bułkę zblendować z suszoną bazylią.

Pierś z kurczaka rozciąć w połowie, ale nie przecinać do końca. Środek mięsa posmarować sosem pomidorowym, dodać mozzarellę i posypać przyprawą do pizzy.

Kurczaka zawinąć tak, aby składniki nie wyleciały. Panierować w mące, jajku i przygotowanej panierce z bułki.

Tak przygotowane kotlety smażyć na rozgrzanym, głębokim tłuszczu, aż do uzyskania brązowego koloru .

Następnie włożyć je do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni na 10 minut.

Na talerz wyłożyć rukolę, dodać kilka pokrojonych pomidorków, czerwoną cebulkę i polać delikatnie oliwą z oliwek. Na samym końcu dodać świeżo starty parmezan.

