

## Udka z rosółu wykorzystane do drugiego dania



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka z kurczaka</b>	2 ugotowane,
<b>jajko</b>	2
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	1/2 łyżeczki,
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do panierowania
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka po oczyszczeniu i oplukaniu gotujemy z marchewką ,pietruszką oraz selerem.  
Z udek gotujemy smaczny rosół , gdy udka już prawie miękkie wyjmujemy i studzimy.  
Jajka roztrzepujemy widelcem z dodatkiem przyprawy uniwersalnej.  
Ugotowane i wystudzone udka panierujemy w rozbełtanym jajku a następnie w bułce tartej.  
Tak przygotowane udka smażymy na rozgrzanym oleju z każdej strony.  
Usmażone podajemy do drugiego dania.