

Kotlet z udka kurczaka



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka z kurczaka	3
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	
olej do smażenia	
płatki kukurydziane	2 garście
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 garście
jajko	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka myjemy, ściągamy skórę, usuwamy kości, Mięso przekrajamy każde na 2 mniejsze części, obsypujemy przyprawą do kurczaka i odstawiamy na conajmniej godzinę do lodówki. Po tym czasie każdą część maczamy w rozbełtanym jajku, panierujemy w bułce tartej wymieszanej z pokruszonymi płatkami kukurydzianymi i łyżeczką papryki. Smażymy na wolnym ogniu w sporej ilości oleju na rumiano z każdej strony.