Kotlety de volaille Dorotki :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 filety z piersi kurczaka	
mąka	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
sól	
pieprz mielony	
masło	
cytryna	
usiekany koperek	
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z piersi kurczaka rozklepać tłuczkiem do mięsa . Posolić , popieprzyć , skropić sokiem z cytryny . Lekko naciąć filet robiąc kieszeń . Włożyć w nie po łyżeczce masła utartej z ½ łyżeczki usiekanego koperku . panierować w jajku , bułce tartej, mące .Smażyć na rumiano na maśle z dodatkiem 1 łyżki oliwy .

Można eksperymentować z innymi wersjami . Wkładać w sos i dusić . Smarować przed panierowaniem musztardą , chrzanem , kłaść na mięso ser żółty , szynkę itp.