

kotlety w panierce ziemniaczanej



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	80 dag
pierś z kurczaka	
cebula	1
jajko	1-2
żółty ser	
mąka	
natka pietruszki	
sól i pieprz do smaku	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki zetrzeć na tartce o grubych oczkach. Następnie dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę i starty ser. Wbić jajko i dodać mąkę oraz natkę pietruszki. Dobrze wymieszać i doprawić do smaku. można także dodać ząbek czosnku wówczas potrawa zyska wyraźniejszego smaku. mięso pokroić na cienkie plastry i lekko rozbić. Oprószyć solą i pieprzem i szybko obsmażyć na maselku. Zdjąć z patelni. Po przestudzeniu każdy jeden kotlet dokładnie oblepić masą ziemniaczaną. Smażyć na złoty kolor z obu stron.