

pikantne kotlety



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Filet z piersi kurczaka bez kości

mąka ziemniaczana 2 łyżki

czosnek 4-5 ząbków

jajko 4

sól i pieprz do smaku

ketchup 3 łyżki

Papryka ostra mielona Prymat 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na cienkie plastry. Oprószyć solą i pieprzem a następnie obtoczyć w mące ziemniaczanej. Czosnek przecisnąć przez praskę dodać ketchup można dodać dosłownie parę kropelek sosu Tabasco oraz mieloną paprykę. Dodać jajka i dokładnie roztrzepać. Do takiej marynaty włożyć mięso i odstawić na kilka godzin, najlepiej na całą noc. Na drugi dzień smażyć z obu stron na złoty kolor.