Devolay

AGNIESZKA/COKIERS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 kg
pieczarki	0,5 kg
masło	1 kostka
jajko	5 sztuk
mąka	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 kg
olej do smażenia	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z kurczaka mielimy przez maszynkę . Następnie przyprawiamy mięso sól + pieprz lub wegeta. W między czasie szykujemy farsz z pieczarek.Pokrojone pieczarki w pół księżyce lekko dusimy na patelni.Szykujemy sobie 3 miseczki do jednej wsypujemy mąkę ,do drugiej bułkę tartą ,a w trzeciej roztrzepujemy jajka. Z mięsa tworzymy placki w środek wkładamy pasek masła oraz łyżkę pieczarek.Delikatnie zaklejamy placek na kształt kotleta mielonego tzw kulke. Zawinięte już kotlety raz obtaczamy mąką ,a później moczymy w jajku ,a następnie obtaczamy w bułce tartej. Czynność tą powtarzamy 3 razy (jajo ,a następnie bułka tarta) . Następnie w średnim garnku (garnek musi być taki żeby devolay mógł pływać) rozgrzewamy olej. Na gotowy już olej wrzucamy kotlety i smażymy do złocistego koloru na wolnym ogniu.

Smacznego :)