

KOTLETY Z KUREK



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	0,5 kg
cebula	1 sztuka
jajko	2 sztuki
bułka czerstwa	1,5 sztuki
mleko	3/4 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę posiekać podsmażyć na oleju. Grzyby oczyścić i ugotować w osolonej wodzie, następnie wraz z namoczoną w mleku i odciśniętą bułką oraz usmażoną cebulą, zmielić. Do masy dodać do smaku soli, pieprzu oraz tartą bułkę. Formować kotleciki i smażyć na oleju. SMACZNEGO !!!