

Kotlet drobiowy



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 sztuka
jajko	1 sztuka
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć dokładnie osuszyć, a następnie przekroić na połowy. Lekko rozbić, natrzeć przyprawą do kurczaka. Odstawić na trzydzieści minut. Jajko roztrzepać (można z łyżką wody) z szczyptą soli i pieprzem. Przygotowane mięso panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć z obu stron na rumiano na dobrze rozgrzanym tłuszczu.