

Piersiątka z kurczątka



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka (ilość wg uznania)

jajko

Bułka tarta klasyczna Prymat

przyprawa warzywna (ja używam zierenka smaku

cebula

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najczęściej kupuje podwójną pierś z kurczaka, kroję mięso na kotlety i obcinam brzegi, żeby kotlety były kształtne, a z tego co zostało robię piersiątka z kurczątka, bo z małej ilości mięsa wychodzi sporo jedzonka.

Cebulę kroimy w średnią kostkę i smażymy na oleju, żeby się lekko zarumieniła. W tym czasie pierś z kurczaka kroimy w średnią kostkę (powiedzmy ok. 1.5 cm x 1.5 cm).

Do talerza wbijamy jajko, dodajemy przyprawę warzywną, mieszamy. Wrzucamy pokrojone mięso i mieszamy widelcem, żeby mięso było całe w jajku. Wsypujemy bułkę tartą i dalej widelcem mieszamy mięso, aby się tą bułką oblepiło. Bułki dajemy tyle, aby wchłonęła jajko.

Wrzucamy wszystko z talerza (łącznie z bułką, która została) na patelnię z cebulką i mieszamy.

Najczęściej trzeba dodać jeszcze olej, bo sporo pije bułka. Wszystko mieszamy, mięso powinno się porozdzielać.

Smażyć na złoto i gotowe. Można podawać z ziemniakami, surówkami (gotowymi, a co), co kto lubi.

Mięso jest pyszniętkie, potrawę bardzo szybko się robi i mało naczyń się brudzi; do tego wychodzi tego sporo: (z jednych okrawków z podwójnego fileta dla 2-3 osób spokojnie wystarczy)