

Kotlety z kokosową nutą



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

podwójna pierś z kurczaka	2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
płatki chili	do smaku
jajko	3 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 łyżek
wiórki kokosowe	2,5 łyżek
mąka	do obtaczania
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi umyć i osuszyć.
Przekroić każdą pierś na dwa filety, lekko rozbić.
Posolić i popieprzyć do smaku, dodać płatki chili.
Odstawić na 10 minut.
Jajka rozbełtać.
Na talerz wysypać mąkę.
W miseczce wymieszać bułkę tartą z wiórkami kokosowymi.
Na patelni rozgrzać oliwę.
Filety obtaczać w mące, jajku i bułce z wiórkami.
Smażyć na oliwie na złoty kolor z obu stron.