

Kotlety pożarskie z kurczaka



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

filet z kurczaka	500 g
kajzerka	1 szt.
jajko	2 szt.
masło	20 g
natka pietruszki	2-3 łyżki
czosnek	1-2 ząbki
majeranek	1/2 łyżki
chili	szczypta
mleko	
masło	1 łyżka
olej do smażenia	

Panierka

mąka pszenna

jajko

Bułka tarta klasyczna Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kajzerkę namaczamy w mleku i odstawiamy do nasiąknięcia.

Masło roztopiamy.

Filet z kurczaka kroimy w mniejszą kostkę i mielimy lub rozdrabniamy w malakserze.

Do zmielonego mięsa dodajemy odcisniętą z mleka kajzerkę, 2 żółtka, natkę pietruszki, majeranek, przeciśnięty przez praskę czosnek, roztopione masło oraz sól i pieprz.

Całość dokładnie wyrabiamy.

Białko jajka ubijamy na pianę, dodajemy do masy mięsnej i łączymy razem.

Zwilżonymi w wodzie dłońmi formujemy podłużne kotlety i panierujemy kolejno w mące, rozmąconym jajku i bułce tartej.

Smażymy na rozgrzanym oleju z dodatkiem masła na złoty kolor z obu stron.

Smacznego!