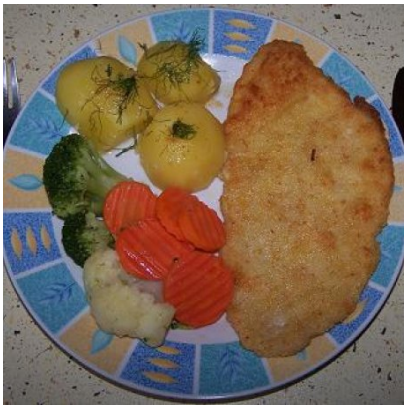
Pierś z kurczaka panierowana



MALINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	0,6 kg
mąka	0,1 kg
jaja	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,2 kg
sól, pieprz do smaku	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka myjemy i osuszamy, potem kroimy wzdłuż na mniejsze kawałki. Rozklapujemy młotkiem do mięsa, ale delikatnie, żeby mięso się nie rozłeciało. Nastepnie doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na osobne talerze wysypujemy mąkę i bułkę tartą i wybijamy jaja, które należy troszkę utrzepać.Rozklepany kotlet najpierw moczymy w mące, potem w jaju i na końcu w bułce tartej. Przekładamy na rozgrzaną patelnię i smażymy na złoty kolor.