

Kotleciki z kurczakiem i fasolką szparagową



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kotleciki:

filety z kurczaka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
fasola szparagowa	200 gramów
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej do smażenia	50 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Fasolkę gotuję na półtwardo w osolonej wodzie. Ugotowaną fasolkę kroję na mniejsze kawałki. Filet z piersi kurczaka kroję w małą kostkę. Cebulę obieram i kroję w drobną kosteczkę.
2. Do miski przekładam mięso, fasolkę i cebulę. Dodaję jajko, bułkę tartą oraz sól i pieprz do smaku. Dokładnie łączę wszystkie składniki.
3. Z masy formuję owalne kotleciki. Na patelni z olejem smażę kotlety na rumiano z dwóch stron. Podaję z surówką.