

Kotlety pożarskie



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Masa mięsna:

podwójna pierś z kurczaka	2 filet
bułka pszenna	1 szt.
mleko	0.75 szklanki
jajko	1 szt.
Natka pietruszki suszona Prymat	0.5 łyżeczki
masło 82%	1 duża łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi kurczaka przekroić przez maszynkę. Małą bułeczkę namoczyć w mleku. Masło rozgrzać i ostudzić.

Mięso włożyć do miski, dodać odcisniętą bułkę, roztopione masło, wbić jajko, dodać natkę pietruszki i doprawić solą oraz pieprzem.

Mokrymi rękoma formować z mięsa kulki, obtaczać je w bułce tartej i smażyć na oleju z obu stron, przykryć je pokrywką i trzymać na bardzo małym ogniu przez 5 minut.

Kotlety pożarskie podawać z gotowanymi warzywami