

Drobiowe kotlety z warzywami



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

udka z kaczki	2 sztuki
warzywa	1 pęczek
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 łyżek
smalec	200 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oddzielamy od kości. Mielimy razem ze skórą, lekkim przyrostem tłuszczu oraz ugotowanymi warzywami.

Tak, wyjdzie papka, do której wbijamy jajko, dodajemy bułkę tartą i przyprawy. Masę wyrabiamy, dodając nieco rosołu. Odstawiamy w chłodne miejsce i przygotowujemy ulubione dodatki do kotletów.

Z masy formujemy kotlety (uprzednio doprawiamy solą i pieprzem), obtaczamy w bułce tartej i smażymy na gęsim smalcu.