

KOTLETY DE VOLAILLE

Wpisany przez Administrator
poniedziałek, 10 września 2007 20:40 -

przepis na 2 porcje

Pierś z dużej kury z małą kostką mostkową, 15 dkg masła, 1 jajko, tarta bułka, tłuszcz do smażenia

Z piersi zdjąć skórę, oddzielić małe fileciki od spodu i rozbić je jak najcieniej. Rozbić tłuczkiem płaty na grubości ok. 3mm. Na wierzchu ułożyć rozbite fileciki i wałeczki masła. Zwinąć brzegi tak by zachodziły jeden na drugi. Tak uformowane kotlety panierować w jajku i bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoto. Podawać z jarzynami z wody i frytkami.