

devolaille z masłem

Autor: **ilonka5035**Przepisów: **10** Ocena: **17**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- sól pieprz, masło oraz pietruszka zielona posiekana
- mąka
- jajko
- Bułka tarta

Sposób przygotowania:

- 1 piersi przekrajamy żeby powstały z jednej dwie następnie rozbijamy przez woreczek mięso się wtedy nie dziurawi solimy i pieprzymy! miękkie masło wkładamy do miseczki i dodajemy posiekaną natkę razem mieszamy kładziemy na srodku mięsa i zwijamy następnie obtaczamy w mące i formujemy kształt stozka albo granata dwa konce maja być stozkowate wkładamy do jajka i do bułki tartej mocno uciskamy w dłoniach i nadajemy kształtu można upanierować dwa razy wtedy jest pewność że kotlet się nie rozwali nie wkładamy drugi raz do mąki tylko do jajka i bułki. wrzucamy na głęboki tłuszcz najlepiej smażyć we frytkownicy w temp 150 stopni C a jeśli w garnku to rozgrzewamy olej i smażymy na małym ogniu na złoty kolor gaz jak najmniejszy jeśli będzie za duży to kotlet z wierzchu się spieczę a w środku będzie surowy.

Twoje notatki do przepisu: