

Duszone kotlety z piersi kurczaka



Autor: **monikamilan**
Przepisów: 7 Ocena: 123

1-2 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka
- Bułka tarta
- olej
- sól
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka dzielimy i rozbijamy na bardzo cienkie kotlety.
- 2 Kotlety solimy i obtaczamy w bułce tartej. Obtaczamy grubo, aż nie będzie się przylepiać.
- 3 Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy kotlety z jednej i drugiej strony (ja w trakcie smażenia posypywałam je jeszcze bułką tartą)
- 4 Gdy kotlety już się usmażą, odlewamy olej tak, żeby zostało go tylko trochę i zalewamy kotlety na patelni zagotowaną gorącą wodą. Posypujemy je jeszcze raz bułką tartą.
- 5 Następnie przestawiamy patelnię na mały palnik i na małym ogniu dusimy kotlety pod przykryciem ok. pół godziny.

Twoje notatki do przepisu: