

Kotleciki "KejEfSi" po mojemu :)

Autor: **sebiK**

Przepisów: 2 Ocena: 8



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka, 2 pojedyncze
- mąka np tortowa
- mąka ziemniaczana
- czosnek świeży
- przyprawy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięsko obmyć, usunąć błony i wszystkie niepotrzebne części. Posolić, dodać pieprz i inne ulubione przyprawy wg gustu. Odstawić i zacząć przygotowywać ciasto.
- 2 Ciasto robimy z 2 rodzajów mąki w proporcjach 3/4 tortowej i 1/4 ziemniaczanej + woda + starty czosnek, pieprz, papryka czerwona i papryka ostra, pieprz kajeński, curry, sól.
- 3 Nie podałem dokładnej ilości przypraw bo ciasto należy poprostu smakować podczas przygotowania.
- 4 ciasto musi mieć konsystencje bardzo gęstego ciasta na naleśniki tak żeby trzymało się na mięsku.
- 5 Kawałki piersi moczymy w cieście a następnie w zwykłej mące i kładziemy na głęboki i mocno rozgrzany olej. Smażymy kilka razy przewracając.
- 6 wykładamy na papierowy ręcznik żeby odsączyć nadmiar oleju.
- 7 Ja podaje z dodatkiem sosów: czosnkowym, pomidorowym.
- 8 Smakują na ciepło jak i na zimno.

Twoje notatki do przepisu: