

Kotleciki z kurczaka

Autor: **Jola73**Przepisów: **27** Ocena: **815**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka podwójna - 1 szt
- vegeta-1 płaska łyżeczka
- przyprawa do kurczaka -1 niepełna łyżeczka
- cebula-1 szt
- jako-2-3szt
- oliwa -2-3 łyżki
- mąka ziemniaczana-3 łyżki
- pieprz-szczypta
- papryka mielona-szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś myjemy suszymy wycinamy kosteczki i chrząstkę następnie kroimy w kostkę, cebulę drobno kroimy i mieszamy mięso, cebulę, vegetę, przyprawę do kurczaka, oliwę, pieprz, paprykę. Zostawiamy na jakiś czas żeby się zamarynowało w lodówce najlepiej na całą noc. Na drugi dzień dodajemy żółtka, mąkę ziemniaczaną i ubite na sztywno białka delikatnie mieszamy, kładziemy łyżką na rozgrzany tłuszcz i smażyemy z obydwu stron na rumiano. Podajemy z ulubioną surówką.

Twoje notatki do przepisu: