

Kotlet de Volaille



Autor: smaker

Przepisów: 37 Ocena: 934



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 400 g filetu z kurczaka
- 50 g masła
- 0,75 szklanki bułki tartej
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Filety przekroić na mniejsze części i rozbić tłuczkiem, posolić i popieprzyć do smaku, na każdym filecie ułożyć pokrojone na kawałki masło i zwinąć całość w roladkę.
- 2 Roladki panierować w roztrzepanym jajku i bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony, aż nabiorą złotego koloru. Podawać na ciepło z ulubionymi dodatkami.

Twoje notatki do przepisu: