

Kotlety drobiowe z udka kurczaka



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51315**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 trybowane udka z kurczaka
- 250 ml jogurtu naturalnego
- 1/2 łyżeczki bazylii
- 1/2 łyżeczki oregano
- 1/4 łyżeczki suszonego czosnku
- 1/4 łyżeczki mielonej gorczycy
- 1/4 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 szklaka maki kukurydzianej
- 2 jajka
- 1 pełna szklanka panierki razowej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso oczyszczamy.

Jogurt mieszamy z przyprawami. Do smaku doprawiamy solą oraz pieprzem.

Mięso mieszamy z marynatą, odstawiamy w zimne miejsce na 12 h. Co jakiś czas mieszamy.

Udka wyjmujemy z marynaty, obtaczamy w mące, rozkłóconych jajkach i panierce.

Smażymy na rumiano. Osączamy na papierowym ręczniku.

Przez kilka minut po usmażeniu przykrywamy, wtedy będą bardziej soczyste, a mięso „dojdzie” w punkt.

Twoje notatki do przepisu: