

# Pierś z kurczaka inaczej

Autor: **Monika87**Przepisów: **42** Ocena: **1814**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- pierś z kurczaka, jedna podwójna
- cebula, 1-2
- jajka, 2-3
- Bułka tarta
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka kroimy na zwyczajne kotlety i rozbijamy. Doprawiamy solą i pieprzem (ewentualnie innymi przyprawami jak kto lubi:)
- 2 Cebulę siekamy w nie dużą kostkę.
- 3 Do rozbełtanych jajek wkładamy kotleta, na niego kładziemy cebulkę (dość sporo, tak żeby cały był z wierzchu w cebuli) i polewamy jajkiem, żeby z obu stron był obtoczony w jajku. Przenosimy rękoma na wysypany bułką tartą talerz i łyżeczką obsypujemy nie za mocno bułką tartą. Tak postępujemy z resztą kotletów.
- 4 Następnie smażymy na patelni, aż kotlety będą złote. Jeśli zostało nam jajko to możemy połączyć je z kotletami. Podajemy z ziemniakami i dowolnym dodatkiem.
- 5 Na zdjęciu wygląda jak zwyczajny kotlet, ale smakuje dużo, dużo lepiej :) Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: