

Siekane kotleciki z kurczaka



Autor: **xXOlenkaXx**
Przepisów: 2 Ocena: 11



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mięso z piersi z kurczaka pozbawione skóry, 40-45 dag
- sól
- pieprz
- żółtka, 2
- sok i skórka otarta z cytryny
- oliwa i masło, pół na pół
- świeże żurawiny, szklanka
- białe wytrawne wino, pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Posiekane (ostrym nożem) mięso kropimy sokiem z cytryny, dodajemy żółtka, przyprawy, wyrabiamy masę. Dzielimy na 4 równe części, formujemy zgrabne kotlety, odstawiamy na 10 minut w chłodne miejsce.
- 2 Oprószamy mąką i smażymy na dobrze rozgrzanym tłuszczu.
- 3 Gdy się dokładnie zrumienią z obu stron, przekładamy w ciepłe miejsce, trzymamy pod przykryciem.
- 4 Do tłuszczu, w którym się smażyły, dorzucamy przebrane żurawiny, dodajemy otartą z cytryny skórkę, podlewamy szklanką wody i przysmykamy, cały czas mieszając, by rozprowadzić cały pozostały ze smażenia tłuszcz.
- 5 Sos przecieramy przez sito, łączymy z winem, gdy trzeba, lekko doprawiamy do smaku, zagotowujemy.
- 6 Do sosu wkładamy kotlet, trzymamy na małym ogniu przez 3-5 minut.
- 7 Podajemy z domowym grubym makaronem lub z kładzionymi kluskami i owocową sałatką.
- 8 SMACZNEGO...

Twoje notatki do przepisu: