

Piersiątkowe kotleciki w pysznej panierce

Przepis dodany przez użytkownika asia_bejbsu

tego jeszcze nie jadłeś ;)

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 2 szt.
- jajka - 2 szt.
- bułka tarta - 1/3 szkl.
- przyprawa do grilla - 1 op.
- sól, pieprz - 2 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

patelnia lub frytownica

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi dzielimy na 6 kotletów. Ubijamy, żeby były cienutkie. Posypujemy solą i pieprzem wg uznania. Bułkę mieszamy z całą przyprawą do grilla. Kotlety zanurzamy z rozbełtanym jajku. Obtaczamy w bułce z przyprawą i kładziemy na głębokim mocno rozgrzanym oleju. Smażymy do zarumienienia.
- 2.** Wykładamy na chwilę na papierowy ręcznik, żeby pozbyć się nadmiaru oleju.
Gotowe do podania.
Smacznego ;)

Jak podawać?

z ryżem, ziemniakami lub warzywami

Uwagi:

mięso można pokroić na cienkie paseczki i smażyć we frytownicy ;)