

Kotlety z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszne. Podawać z ziemniakami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso z udek - 50 dag
- białka - 2 szt.
- posiekana zielenina - 3 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- bazylia -
- olej - 1 łyżka(i)
- czosnek - 1

Etapy przyrządzania:

1. Udka umyć, osuszyć. Mięso pokroić i zemleć dwukrotnie w maszynce. Do masy mięsnej dodać rozkruszoną i przesianą przez sitko bazylie i białka, wyrobić dokładnie łyżką lub robotem. Przyprawić solą i pieprzem. Rękami zwilżonymi wodą przygotować owalne wałki, z których na wilgotnej desce formować wydłużone cienkie kotlety. Smażyć je, wkładając na teflonową patelnię posmarowaną oliwą lub olejem (rozgrzanym). Rumienić kotlety po obu stronach. Usmażone lekko skropić wodą, przykryć i wstawić na kilkanaście minut do piekarnika.

