

Kotlet z uda kurczaka.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **115** Ocena: **2676**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Filet z uda kurczaka 500g.
- Jajka 2 szt.
- Bułka tarta jako panierka
- Mąka pszenna tortowa do obtoczenia mięsa
- Zioła prowansalskie łyżka do herbaty
- Papryka słodka mielona łyżka do herbaty
- Pieprz czarny 2 szczypty
- Sól do smaku
- Czosnek 1 ząbek
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Umyć i osuszyć fileta.
Fileta rozbić tylko od strony kości.
Obtoczyć w mące.
Jajko wybełtać z przyprawami.
- 2 Fileta zamoczyć w jajku, a następnie w bułce tartej.
Rozgrzać patelnię z olejem.
Smażymy kotlety z obu stron na złocisty kolor.
Gotowe !!!

Twoje notatki do przepisu: