

Kotlety de voaille



Autor: **smacznie_na_talerzu**
Przepisów: **110** Ocena: **653**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 garści świeżego szpinaku
- 75g masła
- 2 większe filety z kurczaka
- Sól, pieprz
- PANIERKA:
 - Mąka ziemniaczana
 - 2 jajka
 - Bułka tarta
- DODATKOWO:
 - garnek do smażenia
 - ok 1l oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak opłucz w zimnej wodzie i osusz. Posiekaj. Jeśli masło jest twarde, pokrój nożem na mniejsze kawałki (patrz filmik). Wymieszaj ze szpinakiem dodając szczyptę soli i pieprzu do całkowitego połączenia.
- 2 Filety z kurczaka umyj, osusz i usuń zanieczyszczenia. Przetnij wzdłuż na pół. Rozbij na cienkie plastry, dopraw solą oraz pieprzem. Na każdym plastrze mięsa połóż ok 1 łyżkę przygotowanego nadzienia. Zwiń ciasno w roladkę starannie zawijając boki do środka. Obtocz w mące, jajku i bułce tartej. Uformuj kształt.
- 3 W garnku rozgrzej olej. Smaż roladki, tak aby całe były zanurzone w oleju przez ok 5 minut z każdej strony. Połóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: