

Panierowane bitki z fileta z kurczaka, ziemniaki i fasolka szparagowa.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1711** Ocena: **27597**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- filet z kurczaka połowa
- jajka kurze 2 szt.
- Bułka tarta
- Sól
- Pieprz ziołowy
- ziemniaki 5 szt.
- fasolka szparagowa biała 15 dag
- fasolka szparagowa zielona 15 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Filet dzielimy na 2 połówki, rozbijamy tłuczkiem do mięsa, solimy, pieprzymy, zanurzamy w roztrzepanym i osolonym jajku i obtaczamy w bułce tartej. Tak przygotowane plastry fileta układamy na gorącej z tłuszczem patelnię i smażymy pod przykryciem na wolnym ogniu z obu stron na złoty kolor.
- 2 W międzyczasie gotujemy wodę osoloną na ziemniaki, do wrzącej wody wrzucamy obrane wcześniej, wymyte ziemniaki. Gdy ziemniaki będą miękkie odlewamy z nich wodę, odparowujemy, tłuczemy. Ziemniaki wkładamy na talerz obok kładziemy usmażony filet i wcześniej ugotowaną, podsmażoną na maśle z bułką tartą fasolkę szparagową.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: