



przepisy.pl

Tradycyjne kotlety de volaille



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka najlepiej z kostką - 4 sztuki
- olej roślinny np. rzepakowy - 200 mililitrów
- masło - 200 gramów
- koperek - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 100 gramów
- mąka pszenna - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj koperek czosnek rozetrzyj na miazgę z odrobiną soli. Koperek i czosnek połącz z masłem, całość dopraw szczyptą pieprzu. Masło podziel na cztery części formując z niego cztery podłużne osetki.
2. W trzech naczyniach przygotuj mąkę, bułkę tartą oraz w trzecim naczyniu rozbij i wymieszaj jaja.
3. Piersi z kurczaka nacinając delikatnie nożem po długości spróbuj rozłożyć na boki. Na mięso nałóż folię spożywczą i delikatnie uderzając tłuczkiem rozbij na cienki płat starając się przy tym nie rozerwać struktury mięsa. Pierś delikatnie oprósz solą i pieprzem.
4. Uformuj kotleta zawijając płat rozbitego kurczaka wokół masła. Uformuj kształtny owalny walec zwężający się na końcach.
5. Gotowe kotlety oprósz mąką i opanieruj w roztrzepanym jajku, a następnie obtocz w tartej bułce. Końcówki kotleta dobrze jest panierować podwójnie zapobiega to wyciekaniu masła ze środka.
6. Na patelni rozgrzej olej. Kotlety smaż z każdej strony na złoty kolor, przełóż je na pergamin umieść na 5-8 minut w nagrzanym do 190°C piekarniku tak aby mięso doszło w środku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl