



Kotlet pożarski

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Fix Kotlety mielone Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 1 pęczek
- jajka - 2 sztuki
- Rama Classic** - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z połową szklanki ciepłej wody i odstaw na 3 minuty. Piersi z kurczaka oraz natkę pietruszki posiekaj ostrym nożem.
2. Białka ubij na sztywną pianę. Mięso połącz z przygotowanym Fixem, dodaj natkę pietruszki i na koniec pianę. Z mięsa uformuj owalne kotlety. Obtocz je w bułce tartej.
3. Smaż na średnio rozgrzanym oleju przez 3 minuty z każdej strony. Dodaj 3 łyżki wody i łyżkę margaryny lub masła, patelnię przykryj. Gotuj jeszcze dwie minuty. W tym przepisie możesz też użyć mielonego mięsa drobiowego, wtedy unikniesz siekania mięsa nożem.

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