



przepisy.pl

Kotlety mielone z kury

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- olej
- śmietana - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- sól
- mleko - 1 szklanka
- masło - 1 łyżeczka
- bułka - 1 sztuka
- tarta bułka - 2 łyżki
- żółtko - 1 sztuka
- kura - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kurę przygotuj, umyj, oddziel mięso od kości i zdejmij skórę.
2. Mięso przepuść przez maszynkę i dodaj namoczoną i odcisniętą bułkę.
3. Do zmielonej masy dodaj śmietankę, żółtko, masło i sól.
4. Dokładnie wyrób i uformuj kotleciki. Zanurz je w jajku i obtocz w bułce tartej. Usmaż na rozgrzanym tłuszczu.

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