



Kotlety panierowane z indyka

przepisy.pl



Składniki:

- pierś z indyka - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- woda - 1 łyżka
- sól do smaku - 2 szczypty
- pieprz kolorowy do smaku - 2 szczypty
- olej do smażenia - 4 łyżki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka pokroić na 4 plastry, doprawić je przyprawą do kurczaka i kolorowym pieprzem. Jajko rozmącić z 1 łyżką wody i przyprawami. Maczać w nim każdy plaster indyka. Obtoczyć je w delikatnej panierce z bułki tartej i usmażyć na złoto na oleju. Ułożyć je na sałacie, a udekorować kolorowymi dodatkami z pomidora, szczypiorku i przypraw.

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