



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

## **Kotlety panierowane z drobiu**

Bardzo dobre drobiowe kotleciki

### **Składniki:**

- drób , 15 dag
- bułka tarta , 1 dag
- jajka, 0.2 szt.
- tłuszcz, 2 dag
- przyprawa do drobiu, 0.5 łyżecz.

### **Sposób przygotowania:**

Mięso z piersi oddzielić od kości i pokroić na cztery części (kotlety). Mięso z nóg przeciąć na połowę, odciąć kości i ścięgi) Kotlety lekko ubić lub posiekać nożem, posolić i posypać przyprawi do drobiu. Do panierowania przygotować jajo roztrzepane z dwiema łyżkami mleka oraz mąkę lub bułkę tartą. Kotlety panierować i ułożyć na patelni na mocno rozgrzanym tłuszczu.

