



Tekst i zdjęcie: **letopelis** - Kuchcik (35)  
**DeVolaille**  
klasyczny z masłem

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** cztery

#### **Składniki:**

- olej roślinny, 2 szkl.
- cytryna, 1 szt.
- posiekana pietruszka, 1 uncja
- mielony pieprz, 1 uncja
- sól, 1 uncja
- zimna woda, 0.5 szkl.
- jajka, 1 szt.
- mąka pszenna, 1 szkl.
- bułka tarta , 5 dag
- masło, 10 dag
- pierś z kurczaka, 2 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

1) Piersi kurczaka dzielimy na pół wzdłuż i rozbijamy tłuczkiem na grubość 0,5 cm.2) Masło przyprawiamy solą, pieprzem i pietruszką suszoną oraz sokiem z cytryny. Formujemy kulki o średnicy 3 cm.3)Każdy filet przyprawiamy osobno solą, pieprzem i cytryną.4) Zawijamy filety z masłem i panierujemy w kolejności - mąka, jajko (wymieszane ze szklanką wody) i bułką tartą. Można panierować dwukrotnie jeśli mamy duże kotlety.5) odstawiamy kotlety do lodówki na 2 godziny.6) Smażymy kotlety na głębokim i mocno rozgrzanym tłuszczu min. 10 min.

