



Tekst i zdjęcie: **mjabolek** - Kuchcik (105)

Kotlety drobiowe

Jak dla mnie są fantastyczne, delikatne, pachnące, mięciuchne, odtąd moje ulubione kotlety drobiowe, bardzo polecam ! :) Z podanej porcji wyszło mi 9

Czas przygotowania: do 30 min

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

idealne dla dzieci

Składniki:

- bułka tarta , 2 łyżk.
- przyprawa do drobiu, 3 szczypta
- sól, 1 szczypta
- majonez, 2 łyżk.
- czosnek, 2 szt.
- jajka, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- kajzerki , 1 szt.
- filet z kurczaka, 600 g

Sposób przygotowania:

Filety zmielić w maszynce do mięsa razem z odcisniętą bułeczką i cebulą. Jaja pokroić w kosteczkę. Do masy mięsnej z cebulą i bułką dodać, czosnek, majonez, przyprawy. Wyrobić na jednolitą masę. Następnie wsypać pokrojone jaja, wymieszać, żeby wszystko równomiernie się porozmieszczało. Formować niewielkie kotlety, panierować w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju na średnim ogniu pod przykryciem, na złoto.

