

Kotleciki drobiowe w grzankach

Przepis dodany przez użytkownika avril

kotlety w grzankowej panierce

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag mięsa z piersi kurczaka (może być też z indyka albo innego mięsa, np. cielęciny) -
- 1 czerstwa bułka -
- jajko -
- 2 łyżki mleka -
- 3 łyżki oleju -
- pieprz mielony -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso opłukać, starannie osuszyć, pokroić na 4 porcje, lekko rozbić dłonią, dodać soli i pieprzu odstawić w chłodne miejsce.
- 2.** Z bułki skroić skórkę, pokroić na małą kostkę wrzucić na patelnię, lekko zrumienić bez tłuszczu.
- 3.** Jajko roztrzepać z mlekiem, dać szczyptę soli i pieprzu, dokładnie obtoczyć kotlety. Posypać je ostudzonymi grzankami, docisnąć dłonią do mięsa.
- 4.** Na patelni rozgrzać olej, położyć kotlety, usmażyć, a kiedy grzanki nie będą odpadać, zmniejszyć ogień i podgrzewać do momentu, kiedy mięso będzie usmażone.
- 5.** Zdjąć z patelni, podawać z surówkami.