

KOTLET POŻARSKI Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

około 60 minut

Lista składników:

1 opakowanie fileta z piersi Kurczaka Zagrodowego,
1 jajko,
1 łyżka masła,
panierka panko,
szczypta gałki muskatołowej,
odrobina mleka,
sól,
olej do smażenia.



Piersi z Kurczaka Zagrodowego mielimy w maszynce do mięsa. Dodajemy jajko i masło. Doprawiamy solą i gałką muskatołową. Dolewamy mleko tak by mięso było miękkie i soczyste ale dawało się formować i nie rozpadło przy smażeniu. Formujemy kotlety mniej więcej wielkości dużego jajka. Mięso dokładnie obtaczamy w panierce panko. Smażymy na dość głębokim oleju na średnio rozgrzanym ogniu na złoty kolor. Kotlety pożarskie świetnie smakują z puree ziemniaczanym. Jako dodatki świetnie sprawdzą się buraczki, marchewka z groszkiem i sos pieczarkowy.

#zagrodowy #kurczakzagrodowy #filet #piersizkurczaka #kotlet #kotletpożarski #klasyka #nowoczesność
#barmleczy #obiad #lunch [#gotowanie](#) [#przepis](#) [#smacznie](#) #mojesmaki [#pycha](#) [#pysznie](#) [#pychota](#) [#jedzonko](#)
[#mniam](#) [#najlepsze](#) [#pyszota](#) [#domowo](#) [#domowejedzenie](#) [#gotujemy](#) [#yumy](#) [#food](#) [#recipe#omg](#)
#fotografiakulinarna