

Kotlety 3 razy

Składniki:

3 piersi z kurczaka (około 600g)

3 łyżki mąki

3 jaja

3 łyżki mleka

3 łyżki majonezu

3 łyżki sera żółtego

sól około 1,5 łyżeczki

czosnek granulowany płaską łyżeczkę,

pieprz, papryka ostra.



Wykonanie:

Piersi kurczaka kroimy w kostkę i wrzucamy do miski. Teraz do kurczaka dodajemy resztę składników oraz doprawiamy do smaku i wszystko dobrze mieszamy, żeby nasz kurczak ładnie się otoczył w cieście.

Na patelni rozgrzewamy olej roślinny i łyżką nakładamy na patelnię w sposób jak placki ziemniaczane. Smażymy około 10 min często przewracając, ponieważ nie chcemy żeby nasz kurczak w środku był surowy.

Po usmażeniu kotlety kładziemy na ręcznik papierowy, żeby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>