



Kotlety mielone z kurczaka

 dorotaR

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

piersi z kurczaka - 2 szt.

sól - do smaku

jajko - 1 szt.

pieprz - do smaku

bułka tarta - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przez maszynkę do mielenia mięsa przepuszczamy mięso kurczaka. Zmielone mięso przekładamy do miski dodajemy całe jajko, sól, pieprz i ok szkl. bułki tartej. Wszystko mieszamy aż powstanie nam gładka masa. Na patelni rozgrzewamy (niezbyt mocno) odrobinę oliwy. Formujemy niewielkie kotleciki i układamy na patelni (można je również wcześniej delikatnie obtoczyć w bułce tartej). Smażymy na złoto z dwóch stron. Przed podaniem jeden kotlet kroimy na pół i sprawdzamy czy środek jest upieczony.