Drobiowe kotlety ziołowej panierce

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

2 porcje

Składniki:

filet z kurczaka - 1 szt.
mąka pszenna - 3 -4 łyżka
jajka - 2 szt.
bułka tarta - 1 szklanka
koperek - 1/3 pęk
natka pietruszki - 1/3 pęk
rozmaryn - 1 łyżeczka
czosnek granulowany - 1 łyżeczka
sól - do smaku
pieprz świeżo mielony - do smaku
olej rzepakowy - 1/4 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety drobiowe pokroić w kotlety, ponacinać, opłukać, osuszyć lekko rozbić. Przygotować trzy naczynia, w jednym rozbełtać jajka z czosnkiem granulowanym, do drugiego wsypać mąkę, a do trzeciego wsypać bułkę tartą uprzednio wymieszaną z ziołami.
Drobiowe kotlety oprószyć solą, świeżo mielonym pieprzem, obtoczyć w mące, następnie w rozbełtanym jajku i na końcu w bułce tartej z ziołami.
Gotowe kotlety smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na rumiano.

Ja podałam z ziemniakami i sałatą zieloną w śmietanie.