Filet drobiowy z chrzanem

H A B I B I

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- Pierś z kurczaka (podwójna) - 1 szt.
- Chrzan ze słoiczka - 1 łyżka
- Sól ziołowa - do smaku
- Pieprz - do smaku
- Jajko - 1 szt.
- Bułka tarta do panierowania -
- Olej rzepakowy -
- Masło klarowane -

Dodatkowe info:

Przed zaburzeniem mięsa w jajku z chrzanem można każdy kawałek obtoczyć w mące pszennej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mięsa wykroić cztery kotlety i rozbić tłuczkiem do ulubionej grubości. Każdy kawałek mięsa posmarować chrzanem, włożyć do gotującego pojemniczka i wstawić do lodówki na 45 minut. Chrzan zdjąć z mięsa do miseczki, wbić jajko, dodać trochę soli ziołowej i pieprzu - roztrzepać i zamoczyć mięso. Panierować w bułce tartej i smażyć na złocisty kolor na oleju z dodatkiem klarowanego masła.

Podawać z ziemniakami i surówką.