
Kotlet fantazyjny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4939 razy.

SKŁADNIKI :

5 sztuk po 100 g piersi z kurczaka,
1 1/2 łyżeczki przyprawy Knorra "Delikat do mięs",
50 g masła.

NADZIENIE :

100 g szynki konserwowej lub gotowanej,
5 plastrów żółtego sera,
1 większy pomidor,
5 gałązek zielonej pietruszki.

CIASTO :

2 jaja,
2 łyżki śmietany,
1 łyżka mąki.

Piersi z kurczaka rozbić tłuczkiem (przez folię). Na plastrze szynki ułożyć plaster sera i pomidora oraz pietruszkę, zawinąć to w rulonik, który z kolei owinać kawałkiem kurczaka i obsypać "Delikatem". Z jaj, mąki i śmietany przygotować ciasto o gęstości kwaśnej śmietany.

Uformowane filety obtoczyć w mące, zanurzyć w cieście

i bezpośrednio kłaść na średnio rozgrzane masło, smażyć z dwóch stron na wolnym ogniu. Podawać z frytkami, z brzoskwinia lub ananasem i bukietem surówek.