

kotlet de volaille (lengyel rántott csirkemell).txt

Kotlet de volaille (lengyel rántott csirkemell)

Hozzávalók: 4 csirkemell, 8 dkg vaj, tojás, zsemlemorzsa, olaj, 2 dkg vaj a sütéshez, 1 citrom, petrezselyemzöld.

A csirkemellet kifilézzük, lehártyázzuk, óvatosan kiverjük. Sózzuk, majd a filé belsejébe kb. 2 dkg vaját helyezve, feltekerjük. Az így elkészített húst kétszer panírozzuk, és forró olajban mindkét oldalát világos barnára sütjük. Amikor a húst megfordítjuk, akkor helyezzünk a tetejére egy darab vaját.