

detkityumen.ru

Нежные куриные котлетки



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

900 гр. куриного филе, 2 шт. яйца, 2 ст. л. сметаны, 3 ст. л. с горкой муки, соль, перец, укроп - по вкусу, растит. масло для жарки.

Приготовление:

Куриное филе обмыть, просушить бумажным полотенцем и мелко порубить. Добавить сметану, соль, перец - перемешать. Ввести 2 яйца, муку и перемешать. По желанию добавить укроп.



Убрать в холодильник на 30-60 мин. настояться. В сковороду налить растительное масло, столовой ложкой выложить массу в сковороду



Жарить на слабом огне



примерно 5 минут с каждой стороны



Подавать со свежей зеленью и овощами.



Приятного аппетита!

18.06.2017

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/553/