



Состав:

2 куриных филе (4 куриные грудки)

1 яйцо

2 ст.л. майонеза

3-4 ст.л. муки (без горки)

2-3 зубчика чеснока

соль

черный молотый перец (по вкусу)

Рецепт рубленых куриных котлет:

Куриное филе промыть, обсушить и мелко (!) порубить (без использования мясорубки или блендера).

Чеснок очистить. Промыть, выдавить через пресс в миску с рубленным куриным филе, добавить майонез, черный молотый перец, посолить, перемешать и поместить в холодильник на 15-20 минут, чтобы курица немного промариновалась.

После чего достать, добавить яйцо, муку и все перемешать.

Котлеты выкладывать на сковороду в разогретое растительное масло при помощи столовой ложки и, при этом, немного придавливать ложкой сверху, чтобы котлетки получались плоскими – так они будут быстрее прожариваться. Обжаривать котлеты с каждой стороны до румяной корочки (примерно по 2-4 минуты на каждую сторону).

Приятного аппетита!