

Состав:

4 куриных филе (одинарных)

1 ломтик белого батона

30г молока

1 яйцо

1/2 репчатого лука

1 зубчик чеснока

3 веточки укропа

3 веточки петрушки

панировочные сухари

соль

перец черный молотый

Рецепт приготовления куриных котлет:

Куриное филе промыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку либо измельчить в блендере. Батон раскрошить и вымочить в молоке в течение 5 мин. Очистить лук и чеснок, мелко порубить и обжарить в растительном масле. Укроп и петрушку промыть, обсушить и мелко порубить.

Все тщательно смешать, вбить яйцо, посолить, добавить черный молотый перец.

Сформировать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле до румяной корочки.

Приятного аппетита!