

## Состав:

4 куриных филе (одинарных)

1 ломтик белого батона

30г молока

Куриные котлеты

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!