Hühnerschnitzel

Tavuk Şinitsel



2 Hühnerbrüste 1 Glas Paniermehl 1 Teeglas Mehl 2 Eier Salz, Pfeffer Zum Braten ¾ Glas Öl

- # Zuerst das Hühnerbrust mit Salz und Pfeffer würzen.
- # In seperate Behälter verquirlte Eier, Mehl und Paniermehl geben.
- # Die Hühnerbrust zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl eindunken.
- # In das bereits erhitze Öl hineingeben und beide Seiten braten.
- # Die gebratenen Hühnerschnitzel in ein Serveirteller geben.

Tipp: Auf Wunsch kann man das ganze mit Zitronenscheiben, gekochten Eiern oder Petersilienzweige verzieren.