



Schnitzel di Pollo

Tavuk Şinitsel



2 petti di pollo
1 bicchiere pangratti
1 bicchierino di farina
2 uova
Sale, pepenero
Per friggersi 3/4 bicchieri olio vegetale

- # Prima la carne di pollo si fiocono con sale e pepenero.
- # Si mettono nei piatti separati uova, pangratti, farina.
- # La carne di pollo dopo della sale e pepe si fiocono prima alla farina poi all'uova e l'ultimo alla pangratto.
- # Si lasciano nell'olio riscaldato e si cucinano fino a che arrossiscono.
- # Schnitzel arrossite si prendono nel piatto da servire.

Nota: Se volendo guarnirsi: si possono usarsi fetti del limone, uova bollita oppure i rami dello prezzemolo.