

Zelleres csirkemell csíkok



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

60 dkg csirkemell

3-4 ek. Kotányi VEGGY CLASSIC fűszerkeverék

3-4 tojás

1-2 tk. Actívia pille joghurt

közepes fej zeller

1-2 ek. panírmorzsa (ezt én kihagytam, csak opció)

só

liszt

zsiradék a sütéshez

Elkészítés

A csirkemellet közepes csíkokra vágom és fűszerezem kevés sóval és Kotányi fűszerkeverékkel.

Ahogy illik, 3 edényben el készítém a panírozást.

Egyik edénybe teszem a nagy lyukú reszelőn lereszelt zellert. Egyrészt gyorsabb, másrészt jobban is mutat.

Száraz konyharuhával a zellerből "kiveszem" a nedvességet.

A zellerhez én nem kevertem a panírmorzszát, így is nagyon finom volt.

Másik edényben felferem a tojásokat és hozzáadom a joghurtot. Ettől a hús puhább lesz és a zamata is kellemesebb.

A harmadik edény természetesen a lisztnek kell.

A fűszerezett húst lisztben, tojásban és zelleres morzsában megforgatom és forró zsiradékban kisütöm.

Rizzsel, krumplicipőrével tálalom, vagy akár önállóan is fogyasztható.

Jó étvágyat hozzá!