

### Котлета Куриная «ПФ 100»

Готовим во фритюре.

Время приготовления — 9 минут

Заранее разогреваем фритюр до 182 градусов. Используем только фритюрное масло!

Достаём котлету куриную Черкизово из морозилки. Не забудьте проверить срок годности!

Кладём котлету в ёмкость для жарки и опускаем во фритюр на 4 минуты 30 секунд.

Достаём котлету на салфетку и промакиваем лишнее масло.

Готовую котлету красиво сервируем и подаём!

Приятного аппетита!