

Katsu Sando

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 18/10

Japon süt ekmeği arasında tonkatsu dilimleri, lahanayla birlikte düzenli ve tok bir sandviç verir.

Malzemeler

- 300 gr Domuzsuz tonkatsu için tavuk göğsü
- 4 dilim Japon süt ekmeği
- 1 su bardağı Galeta unu
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Lahana

Yapılışı

1. Tavuk dilimlerini inceltip yumurta ve galeta ununa bulayın.
2. Tavada iki yüzünü 8 dakika kızartın.
3. Ekmeğin arasına lahanayı dilimlenmiş katsu parçalarıyla yerleştirip kesin.

PÜF NOKTASI

Tonkatsu dilimlerini ekmeğe koymadan 2 dakika dinlendirirseniz pane yumuşamaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında kışın lahanaya salatası ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta