Ингредиенты:

- 1 цыпленок,
- 4 яйца,
- 500 г зеленого горошка,
- сливочное масло,
- белые сухари,
- зелень петрушки,
- соль по вкусу.

Приготовление Сварить в подсоленной воде тушку цыпленка. Отделить мякоть от костей, разобрать на куски, посолить, обвалять в яичной смеси, затем в сухарях и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Горошек отварить, слить воду, добавить масло, соль, зелень. Подать к цыпленку.

Хорошие рецепты