

## Filet a kurczaka w sosie cytrynowym



### MECHASHEFA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Kurczak

<b>filety z kurczaka</b>	40 dag
<b>mąka</b>	1 duża łyż.
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>sól</b>	0.5 łyżeczki
<b>pieprz</b>	0.25 łyżeczka

#### Sos

<b>sok z cytryny</b>	1 sztuka
<b>woda zimna</b>	150 ml
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżeczka
<b>cukier drobny</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki do sosu mieszam dokładnie.

Kurczaka kroję na mniejsze kawałki, wrzucam do miski, dodaję jajko, mąkę i przyprawy; dokładnie mieszam i wrzucam na rozgrzany olej. Smażę aż będą upieczone. Następnie przekładam kurczaka na talerz.

Z patelni usuwam olej na którym smażony był kurczak, wlewam sos i kiedy zaczyna gęstnieć wrzucam raz jeszcze kurczaka i wszystko mieszam na patelni.

Podaję z ryżem.