

Filet z kurczaka w cieście naleśnikowo - czosnkowym.



SŁODKOSŁODKA83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Filet z kurczaka w cieście naleśnikowo - czosnkowym.

filet z kurczaka	1.5 kg
sól	0.5 szczypt
Pieprz czarny mielony Prymat	20 szczypt
Przyprawa do drobiu To Naturalne	10 szczypt
czosnek ząbki	4 ząbki
koperek świeży	0.5 pęczka
mąka pszenna	1 szklanka
mleko	0.5 szklanki
woda	0.5 szklanki
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta umyć, osuszyć i podzielić na mniejsze części. Przyprawić solą i pieprzem oraz ulubioną przyprawą do drobiu z obu stron.

Z mleka, wody, jajka i mąki przygotować gładkie ciasto naleśnikowe, przecisnąć przez praszkę czosnek, dodać posiekany koperek, oraz sól i pieprz do smaku. Do ciasta wrzucić filety z kurczaka tak, aby były całe przykryte i odstawić na 1 - 2 godz. do lodówki, można również na całą noc.

Na patelni rozgrzać olej i wyłożyć filety, smażyć z obu stron na rumiano.

Podawać z ulubionymi dodatkami.