

Filety z oregano



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 podwójny
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
sól i pieprz	do smaku
majonez	2 łyżki
musztarda	1 łyżka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
oregano	2 łyżeczki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet pokroić w kostkę. Jajka roztrzepać widelcem. Wg uznania dodać sól, pieprz, przyprawę do kurczaka. Dodać mąkę, majonez, musztardę oraz oregano.

Całość wymieszać z wcześniej pokrojonym mięsem. Odstawić na chwilę w chłodne miejsce, by delikatnie stężało.

Tak przygotowaną masę kładziemy łyżką na rozgrzany ciepły tłuszcz. Smażymy z dwóch stron. W mojej rodzinie najlepiej smakuje z gotowanymi ziemniakami i ogórkiem kiszonym.