

Gyrosowe kęski z kurczaka



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|---------|
| filet z kurczaka | 40 dag |
| przyprawa gyros | |
| pieprz | |
| olej do smażenia | |
| majonez | 2 łyżki |
| śmietana gęsta | 1 łyżka |
| jajko | 1 |
| Bułka tarta klasyczna Prymat | |
| ketchup | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Fileta z kurczaka umyć, osuszyć i pokroić na kęski. Obsypać przyprawą gyros.
- KROK 2 Jajko roztrzepać z solą i pieprzem. Paski kurczaka moczyć w jajku, a następnie panierować w tartej bułce. Smażyć na patelni na oleju.
- KROK 3 Majonez, śmietanę i ketchup wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Paski kurczaka podawać z przygotowanym sosem.