

Kąski gyros z kurczaka



WWWIOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
olej	1/3 szkl
przyprawa gyros	do smaku
olej do smażenia	
płatki kukurydziane	1 opakowanie
jajko	3 szt
mleko	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi z kurczaka po oczyszczeniu kroimy na mniejsze kawałki. Dolewamy olej i doprawiamy przyprawą gyros, odstawiamy na chwilę, by się zamarynowały.
- KROK 2 Płatki kukurydziane kruszymy na drobno, jajka lekko ubijamy z odrobiną mleka i szczyptą soli. Kawałki kurczaka maczamy w jajku i obtaczamy w płatkach.
- KROK 3 Panierowane kawałki piersi wrzucamy na rozgrzany olej i smażymy na rumiano z dwóch stron. Odsączamy na papierowym ręczniku i podajemy z ulubionymi sosami.