

Kurczak niesamowity

CBETI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	3 szt.
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 łyżeczka
olej do smażenia	
ziarna sezamu	
mąka	
Zieenina	
sos	
masło	1 łyżka
cebula	1 szt.
śmietana kremówka	1 szklanka
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
sól, pieprz	do smaku
ogórek zielony	1-2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka
przekrawamy na wpół.
Nacieramy przyprawą,
odstawiamy w chłodne
miejsce na 10 min.

Wychłodzone
panierujemy w: mące,
jajku i ziarnach
sezamu. Smarzymy na
oliwie z obydwu stron
na złoty kolor.

Przekładamy do
naczynia
żaroodpornego i
wstawiamy do
piekarnika nagrzanego
do 180 st.C na 15 min.

Przygotowujemy sos:
na maśle lekko
rumienimy pokrojoną
w kostkę cebulkę,
dodajemy śmietanę,
podgrzewamy nie
dopuszczając do
zagotowania, dodajemy
musztardę,
doprawiamy do
smaku.

Porcję rozkładamy na
talerzykach
przybranych
plasterkami świeżego
ogórka, polewamy
sosem i gorące
podajemy.