

Kurczak w ziołach



JOANNA_S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka (ilość wg uznania)

oliwa

ziola

ząbek czosnku

3 szt.

bulion

1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet umyć i osuszyć.

Kostkę rosołową wraz z ziołami utrzeć w morderzu i połączyć z oliwą i rozgniecionym czosnkiem.

Fileta posmarować przygotowaną ziołową marynatą i odstawić na godzinę do lodówki.

Smażyć na złoty kolor z obu stron. Podawać z zieloną sałatą lub surówką z białej kapusty.