

Mandarynkowy filet



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pierś z kurczaka pojedyncza	2 szt
sól	4 szczypta
pieprz kolorowy	4 szczypta
sok z mandarynek	100 ml
olej do smażenia	100 ml
mąka do obtaczania	4 łyżka
jajka	2 szt
mleko	250 ml
mąka	5 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety umyć, osuszyć i pokroić, każdy filet na dwa płyty.
Do miski włożyć mięso. dodać sól i pieprz oraz sok z mandarynek i odstawić na 30 minut.
Mleko, mąkę i jajka dokładnie mieszamy z odrobiną soli.
Na patelni rozgrzewamy olej.
Każdy filet obtaczamy w mące a następnie w przygotowanym cieście.
Smażymy na nie za mocnym ogniu po około 5 minut z każdej strony.