

## PIERŚ KURCZAKA W GYROSIE



**DAGMARA020**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pies z kurczaka</b>	1 szt
<b>gyros kebab prymata</b>	
<b>jajko</b>	1 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>sól do smaku</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Pierś jedną podwójną oczyszczamy z błonek tłuszczu i dokładnie myjemy porcjujemy i rozklepujemy na w miarę cienkie kotlety lekko solimy i nacieramy gyrosem odkładamy na parę minut w tym czasie szykujemy bułkę i roztrzepujemy jajko każdego kotleta maczamy w jajku i posypujemy bułką
- KROK 2 kotlety smażyemy po obu stronach aż panierka nabierze złotego koloru
- KROK 3 idealne do frytek. smacznego