

Pierś kurczaka w mlecznej marynacie i panierce



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	3 filety
mleko	ok 1 1/2 szkl
czosnek	2-3 ząbki
jajko	2 szt
sól	
pieprz	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, przekroić na połowy. Lekko rozbić i dość mocno oprószyć pieprzem i solą. Czosnek miażdżymy i dodajemy do mleka, mieszamy. Włożyć przygotowane mięso i wstawić na noc do lodówki.

Po wyjęciu z mleka mięso trochę osączyć. Panierować w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Smażyć na rumiano.