

Pierś z kurczaka w cieście piwnym

MILENA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 sztuki
piwo	1 szklanka
jajko	1 sztuka
mąka	1 szklanka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	do smażenia
chili	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka należy umyć i pokroić w średniej grubości paski. Pokrojone piersi posypać chili i pieprzem. Pozostawić na pół godziny. Piwo wymieszać z mąką, dodać jajko i dobrze wymieszać najlepiej mikserem, żeby nie było grudek, doprawić solą. Ciasto powinno być gęste. Kawałki piersi zanurzać w cieście piwnym i smażyć na głębokim oleju z obu stron do uzyskania brązowego koloru.