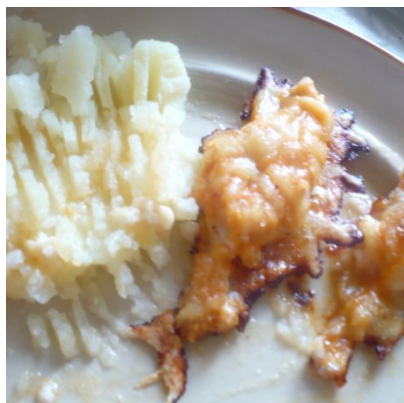


Pierś z kurczaka w serze



INKA2012



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1
majonez	5 łyżek
ketchup pikantny	5 łyżek
ser żółty	25 dag.
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Majonez wymieszać z ketchupem.
- KROK 2 Ser wymieszać z bułką tartą i przyprawami.
- KROK 3 Mięso pokrojone w kawałki obtoczyć najpierw w serze, następnie w ketchupie i majonezie po czym kolejny raz w serze.
- KROK 4 Mięso układać na blasze, piec w 180 stopniach do roztopienia sera i miękkości mięsa.