

## Pyszny kurczak w krakersowej panierce

### LURANUK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jogurt naturalny</b>	500 ml
<b>opakowanie krakersów</b>	1 op
<b>filety z kurczaka (podwójne)</b>	1 szt
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jogurt wlać do miski. Filety pokroić w kostkę. Obsypać solą i pieprzem. Filety wymieszać z jogurtem i zostawić na min 2 godziny. Krakersy pokruszyć i doprawić przyprawami. Kawałki mięsa obtaczać w przygotowanej panierce i piec w temp. 200 C przez 20 minut.