Kurczak w krakersach

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie krakersów	
filety z kurczaka	
sól do smaku	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
maślanka	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maślankę (może być też jogurt) wlewamy do miski. Filety kurczaka kroimy na kawałeczki. Ja miałam takie wieksze wiec każdy przecięłam na pół. Wyszło mi około 6 sztuk. Każdy obsypujemy solą i pieprzem. Następnie wszystkie kawałki kurczaka wkładamy do wroka foliowego i zalewamy maślanką na min. 2 godziny. Krakersy kruszymy - najlepiej zrobić to przez włożenie ich do worka foliowego i rozbijanie wałkiem do ciasta. Przezypujemy je do miski, dodajemy szczyptę soli i pieprzu i papryki, wymieszać. Kawałki kurczaka po kolei obtaczamy w krakersach i przekładamy na blachę wcześniej wysmarowaną olejem. Piec 20 minut w temperaturze 200 stopni C. Można podać z sosem czosnkowym. Bardzo chrupiace, a co najważniejsze - w ogóle sie nie wysuszyły. Smacznego!