

Kurczak w cieście



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	3 sztuki
sól	do smaku
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	do smaku
woda	1 szklanka
mąka tortowa	2-3 łyżki
jajko	1 małe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroić na małe kawałki lekko rozbić i oprószyć solą i przyprawą. Z wody, maki i jajka zrobić ciasto jak na naleśniki i przyprawić je solą. Każdy kawałek mięsa zanurzamy w cieście i smażymy na patelni (oleju powinno być tyle by mięso było zanurzone do połowy).