

Sznyce z kurczaka w nowej panierce :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 filety z piersi kurczaka

Bułka tarta klasyczna Prymat

3 łyżki zmielonych płatków migdałowych

sól

pieprz mielony

masło

olej słonecznikowy

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z piersi kurczaka rozklepać tłuczkiem do mięsa . Posolić , popieprzyć . Panierować w zmieszanej z migdałami , bułce tartej, jajku i znów bułce tartej .Smażyć na rumiano na maśle z dodatkiem oliwy .