

Kurczak w płatkach z rękawa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt
jajko	3 szt
sos sojowo grzybowy	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
mąka do obtaczania	
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka umyć i pokroić na kawałki.
Posolić i skropić sosem sojowo-grzybowym i wymieszać.
Odstawić na godzinę.
Jajka wymieszać z odrobiną soli.
Płatki wymieszać z bułką tartą.
Każdy kawałek mięsa obtoczyć w mące, następnie w jajku a na końcu panierować w płatkach.
Kurczaka włożyć do rękawa do pieczenia, końce rękawa związać.
Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 65-70 minut.