

pierś z kurczaka w cieście drożdżowym



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	25 dag
mleko	1 szklanka
jajko	2
drożdże	2 dag
masło	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka
sos sojowy	
sól i pieprz do smaku	
filet z kurczaka	40 pieczony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże połączyć z cukrem i rozprowadzić letnim mlekiem. Dodać kilka łyżek mąki. Następnie odstawić do wyrośnięcia. Rozczyn wyrobić z resztą mąki, żółtkami, szczyptą soli oraz stopionym i przestudzonym masłem. Delikatnie dodać pianę z białek i wszystko razem połączyć. Mięso pokroić na kawałki. Skropić sosem sojowym i oprószyć solą i pieprzem. Zanurzać w cieście drożdżowym i smażyć na rozgrzanym oleju.