

bimberki



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	30 dkg
sok z cytryny	1/2
suszone zioła prowensalskie	
mąka	1 szklanka
piwo	1 szklanka
jajko	1
sól, pieprz, mielona papryka	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę przesiać do miski ,a następnie zmiksować z jajkiem i piwem,doprawić do smaku.odstawić na 30 min.mięso pokroić w paseczki.skropić sokiem z cytryny,natrzeć solą,pieprzem i sproszkowanymi ziołami,odstawić na 20 min.kawałki mięsa maczać w cieście naleśnikowym i smażyć w głębokim tłuszczu jak pączki,na złoty kolor.przed podaniem każdy kawałek należy nadziać na wykałaczkę.