

Chrupiąca pierś kurczaka



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	80 dag
jaja	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
pieprz, sól	
parmezan	10 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na dość duże kawałki, oprószyć solą i pieprzem, zanurzyć w rozkłóconym jajku, obtoczyć w tartej bułce zmieszanej z parmezanem (mięso będzie wtedy bardziej pikantne i chrupiące) i smażyć w gorącym oleju na złotobrazowy kolor. Kawałki mięsa wyjąć, ostudzić i zawinąć w folię aluminiową. Przed podaniem w każdy kawałek wbić wykałaczkę.