

faworki z kurczaka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	2
mąka	1 szklanka
mleko	1 Szklanka
jaja	1
sól i pieprz do smaku	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroić w paski o szerokości ok. 3 cm i długości co najmniej 10cm. Doprawić je do smaku korzystając z gotowej przyprawy. Każdy jeden kawałek mięsa naciąć po środku i wywinąć jak faworki. Z mąki, jajka, mleka wyrobić ciasto. Następnie maczać w nim kurczaka i smażyć na głębokim oleju.