

Pierś z kurczaka w sosie musztardowym



KATARZYNA143



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 szt.
Musztarda sarepska Prymat	5 łyżek
miód lipowy	2 łyżki
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi myjemy, kroimy na cienkie sznycelki. Pozostałe składniki mieszamy (można zmiksować). Marynujemy kurczaka w sosie min. 2 godziny. Następnie nie splukujemy masy z kurczaka i obsmażamy na gorącym tłuszczu. Sos powstaje z zalania wrzątkiem tego co zostaje na patelni po usmażeniu kurczaka i ewentualnym dorzuceniu 2-3 łyżeczek marynaty. Gotujemy i jeśli nie jest dostatecznie gęsty zaprawiamy mąką.
Mniam....