

"Faworki" drobiowe



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	5 sztuk
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filety opłukać, osuszyć. Przeciąć nożem , żeby nie były zbyt grube. Następnie każdy filet przeciąć na środku nożem.
- KROK 2 Następnie przełożyć jeden koniec mięsa przez otwór. Tak jak faworki . Oprószyć przyprawą do kurczaka , wstawić na godzinę do lodówki. Rozgrzać olej , włożyć mięsne faworki oprószyć solą oraz pieprzem. Usmażyć z obu stron.
- KROK 3 Rozgrzać olej , włożyć mięsne faworki oprószyć solą oraz pieprzem. Usmażyć z obu stron . Można podać z ziemniakami , ryżem , kaszą gryczaną oraz ulubioną sałatką.