

## Pierś drobiowa w panierce.



**JUSTYNA223**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                        |             |
|----------------------------------------|-------------|
| <b>piersi z kurczaka</b>               | 2 szt.      |
| <b>mleko</b>                           | 1 szkl.     |
| <b>sól i pieprz</b>                    | do smaku    |
| <b>Kurczak panier do drobiu Prymat</b> |             |
| <b>oliwa</b>                           | do smażenia |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi kroimy w kostkę. Mleko wlewamy do głębszego naczynia doprawiamy solą i pieprzem. Wrzucamy do niego kawałki piersi tak żeby się zakryły. Odstawiamy na około 10 minut do lodówki. Piersi wyjmujemy z kąpieli mlecznej na sitko. Każdy kawałeczek obtaczamy w panierce do kurczaka. Smażymy na rozgrzanej patelni na chrupko. Ja podaję je z ryżem i sałatką z pomidorów. SMACZNEGO.