

kurczak ala tabak



ZUZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	1 szt
główka czosnku	1 szt
peczek zielonej pietruszki	
olej	
bagietka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pierś z kurczaka pokroić w kostkę, czosnek przecisnąć do miski, dodać sok z 2 cytryn, posiekaną pietruszkę i pół łyżeczki soli, na głębokiej patelni rozgrzać 3/4 butelki oleju i wrzucić kurczaka, smarzyć do momentu, aż olej będzie czysty, potem olej z kurczakiem wlać do miski z resztą składników, zamieszać i od razu podawać na stół najlepiej z białym pieczywem. Jeżeli stwierdzicie, że oleju jest za dużo można nie wlewać całego, jeżeli wszystkiego nie zjecie to ten olej z czosnkiem jest super do smażenia