

Kurczak w mleku



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak

mleko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: kurczak, półtora litra mleka, sól, pieprz, "malagueta" lub ostra papryka, olej, bułka tarta.

SPOSÓB WYKONANIA: Kurczaka pokroić na kawałki. Obsmażyć na rumiano, przełożyć do garnka i zalać mlekiem, aby był zakryty. Gotować na małym ogniu; gdy się zagotuje, dodać sól i pieprz oraz ostrą paprykę. Gotować tak długo, aż sos zrobi się zupełnie gęsty. Kurczaka wyjąć, każdy kawałek zanurzać w sosie, a następnie obtaczać w bułce tartej i smażyć na rumiano w głębokim oleju. Podawać z sałatą i ryżem.