

Pierś kurczaka w migdałach



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Podwójny filet z piersi kurczaka	1 szt
płatki migdałowe	1 szklanka
sól	do smaku
jajko	1 szt
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś rozbić, każdą przekroić na pół, przyprawić solą i pieprzem. Migdały pokruszyć i wymieszać z tartą bułką. Przygotowane mięso panierować najpierw w roztrzepanym jajku, następnie w panierce migdałowej. Smażyć na oleju z obu stron na złoto.