

Piersi po hawajsku.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	4 sztuki
ser żółty	4 plastry
Bułka tarta klasyczna Prymat	
wiórki kokosowe	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
jajko	2 sztuki
mąka	
olej do smażenia	
żurawina	
ananas	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi myjemy i rozbijamy. Posypujemy przyprawa do kurczka (jeśli jest mało słona, można jeszcze lekko posolic). Bulke mieszamy z wiórkami kokosowymi. Piersi obtaczamy w mące, rozmaconym jajku i bulce z wiórkami kokosowymi. Smażymy na oleju na złoto i odkładamy na bok. Na kotletach układamy plaster ananasa, na to plaster sera, na to w środku kolka z ananasa kładziemy kilka suszonych żurawin. Układamy na patelni z odrobiną oleju (bardzo mały ogień), przykrywamy pokrywką i czekamy aż ser na ananasie ładnie się rozpuści.