

Pierś kurczaka z liczi



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Podwójny filet z piersi kurczaka	1 szt
jajko	1 szt
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
olej do smażenia	
liczi	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy filet rozbić tłuczkiem, przyprawić solą i pieprzem. Liczi obrać ze skórki, usunąć pestkę. Na każdym filecie kłaść po 3 liczi, zwinąć w rulonik, spiąć wykałaczkami. Panierować w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Smażyć ze wszystkich stron na oleju na złoty kolor.