

faworki mięsne



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	700 gram
przyprawa gyros	1 opakowanie
olej	3 łyżki
sok z cytryny	100 mililitrów
musztarda	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka lekko rozbic, pokroić na małe kwadraty w środku wycinamy otwór przez który przekładamy jeden koniec. musztardę, sok z cytryny oraz przyprawę mieszamy i marynujemy w niej mięso przez 1 godzinę. Następnie smażymy w rozgrzanym tłuszczu.