

migdałowy kurczak



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 szt.
bagietka	1/2 szt.
płatki migdałowe	1 łyżka
migdały zmielone	2 łyżki
masło	4 łyżki
olej	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
sól	do smaku
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka podziel na porcje, natrzyj solą i ziołami. Odstaw na godzinę. Masło i olej rozgrzej w rondlu, zrumień mięso, posyp zmielonymi migdałami i duś 20 minut. Bułkę pokrój na kromki, cienko posmaruj masłem, posyp płatkami migdałów i zapiecz na rumiano. Posyp zieleniną i podawaj do kurczaka.