

Pierś po cygańsku



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś	1 sztuka
oliwa	2 łyżki
mąka	1/2 szklanki
kukurydza	1/2 puszki
czerwona cebulka	1 sztuka
ketchup	1/2 szklanki
zioła	do smaku
ogórek kiszony	2 sztuki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kiszony i cebulkę kroimy w kosteczkę. Mały pikantny ketchup wlewamy do rondelka. Dodajemy również kukurydzę, ogórki i cebulkę. Dodajemy pieprz i zioła. Podgrzewamy 5 minut na małym ogniu. Pierś rozbijamy i obtaczamy w mące i delikatnie podsmażymy na dwóch łyżkach oliwy. Pierś na talerzu polewamy sosem i gotowe!