

## Pierś a\la faworki w czosnkowym sosie



**LUNA19**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| <b>pierś z kurczka</b>   | 3 połówki       |
| <b>mąka</b>              | do panierowania |
| <b>olej do smażenia</b>  |                 |
| <b>papryczka suszona</b> | szczypta        |
| <b>czosnek</b>           | 1 ząbek         |
| <b>jogurt naturalny</b>  | 150 ml          |
| <b>mąka kukurydziana</b> | 2 łyżeczki      |
| <b>sól</b>               | do smaku        |
| <b>pieprz</b>            | do smaku        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi oczyścić i cienkim nożem do filetowania pociąć na cieniutkie skośne plasterki, posypać odrobinę przyprawą do kurczaka. Panierować delikatnie w mące przeciąć ostrym nożem sam środek i tak jak się robi faworki przekręcić przez otwór ..rozgrzać olej na patelni ok 2 cm od dna i smażyć partiami drobiowe faworki.

sos; na oleju lekko przysmażyć posiekany drobno czosnek, dodać przyprawę papryczkę i jogurt wymieszany z mąką kukurydzianą.. doprawić do smaku, zagotować.. polewać drobiowe faworki. Podawać z sałatką z ogórków i papryki.