

pikantny kurczak w cieście naleśnikowym



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	60 dkg
Imbir mielony Prymat	1 łyżka
mąka	3/4 szkl.
mleko	1 szkl.
woda gazowana	1/2 szkl.
jajko	1 szt.
olej do smażenia	250 ml.
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jaja, mleka, wody soli zrób gęste ciasto. Mięso pokrój w kawałki. Do ciasta dodaj paprykę i imbir. N godzinę przed smażeniem włóż do ciasta mięso, żeby przeszło przyprawami. Smaż na gorącym oleju.