

Polędwiczki w cieście z wędzoną papryką



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczki z kurczaka	8 sztuk
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	1 czubata łyżka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do mięs Prymat	1 łyżeczka
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1 łyżeczka
mleko	4 łyżki
olej do smażenia	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajko wbić do miseczki, rozbełtać.
- KROK 2 Do jajka dodać mąkę, mleko i przyprawy, dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Polędwiczki z kurczaka umyć, osuszyć, dokładnie obtoczyć w przygotowanym cieście i kłaść na rozgrzany na patelni olej. Smażyć na średnim ogniu na rumiano z obu stron. Podawać z dowolnym sosem z dodatkiem np. frytek i surówki.