

Jedwabny kurczak pod chrzanową pierzynką



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z karczaka	600 g
mleko	1 l
chrzan tarty	2 łyżki
śmietana 18-procentowa	3 łyżki
marynowane grzybki	3 łyżki
masło do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kawałki kurczaka wkładamy do głębokiego naczynia i zalewamy litrem mleka, dodajemy łyżkę soli, i zostawiamy na noc w lodówce.
2. Na drugi dzień przekładamy mięso razem z mlekiem do garnka z grubym dnem. Gotujemy, aż mięso będzie miękkie. Następnie odlewamy mleko
3. , a kawałki kurczaka płuczemy pod bieżącą wodą.
4. Podsmażamy na patelni z przyprawami i chrzanem.
5. Pod koniec smażenia dorzucamy marynowane grzybki i śmietanę.