

kurczak w oryginalnej marynacie



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	600 gram
cytryna	1 sztuka
mięta	1 pęczek
oliwa	100 mililitrow
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy sok z cytryny mięte oliwę i pieprz miksujemy . Kurczka marynujemy 40 minut po czym smażyemy na rozgrzanym oleju .