

Soczysta pierś



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kuczaka	1 szt.
przyprawa kebab- gyros Prymat	do smaku
oliwa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś myjemy, suszymy, kroimy wedle upodobania lub nie. Posypujemy obficie przyprawą kebab-gyros i zalewamy oliwą (trochę). Odstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc, ale można i krócej. Następnie smażymy bez dodatku tłuszczu. Pierś można użyć jako dodatek do sałatki lub jako danie główne. Jest bardzo soczysta i aromatyczna :)