

Piersi z kurczka smażone nadziewane szalwią i rozmarynem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- piersi z kurczaka** 4 szt
- szalwia i rozmaryn świeże**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi umyć, osuszyć. Ponacinać co ok 1 cm i do środka włożyć szalwię i rozmaryn. Piersi panierować w mące zmieszanej z papryką i chilli. Smażyć z obu stron. Przed podaniem pociąć na kawałki. Przepyszne.