

Pyszny kurczak w krakersowej panierce



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	500 ml
opakowanie krakersów	1 op
filety z kurczaka (podwójne)	1 szt
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jogurt wlać do miski. Filety pokroić w kostkę. Obsypać solą i pieprzem. Filety wymieszać z jogurtem i zostawić na min 2 godziny. Krakersy pokruszyć i doprawić przyprawami. Kawałki mięsa obtaczać w przygotowanej panierce i piec w temp. 200 C przez 20 minut.