

Bitki drobiowe



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś drobiowa	2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło roślinne	2 łyż
natka pietruszki	1 gałązka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś pokroić, rozbić tłuczkiem, posolić i posypać pieprzem. Zrumienić na złoty kolor na obie strony na maśle roślinnym. Ułożyć na patelni, posypać natką i odstawić na 15 min pod przykryciem.