

De volaille



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	800 g
jajko	1 szt
sok z cytryny	1 łyżeczka
mąka do panierowania	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do smaku
masło	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyta i osuszona połówke piersi lekko zbijamy tłuczkiem, solimy i pieprzymy. Z masła, suszonych ziół, soku z cytryny, soli, pieprzu i czosnku robimy masło ziołowe. Grudkę masła ziołowego układamy na płacie piersi i zwijamy w rulonik. Obtaczamy w mące, jajku i tartej bułce. Smazymy na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron, aż do zarumienienia.