

Piersi kurczaka w krakersach



MARIOLA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Filet z piersi kurczaka bez kości	2 sztuki
krakersy	1 opakowanie
jogurt naturalny	1 opakowanie
sól, pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety umyć i osuszyć. Pokroić na mniejsze kawałki i doprawić przyprawami. Filety umieścić w miseczce i zalać jogurtem. Zostawić na ponad 1 godzinę w lodówce. Krakersy pokruszyć np. za pomocą blendera. Każdy kawałek mięsa obtoczyć w krakersach. Piec około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.