

Kurczak z porami



ILONAALBERTOS

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 sztuki
skóra drobiowa	25 dag
śmietana	100 ml
bulion	200 ml
por	1 sztuka
jajko	1 sztuka
masło	3 łyżki
żółtko jajek	1 sztuka
płatki migdałowe	2 łyżki
mąka	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Pora oczyścić i drobno posiekać, delikatnie podsmażyć na maśle. Po wystudzeniu dodać jajko, żółtko, mąkę pszenną, płatki migdałowe, sok z cytryny, posiekaną zieleninę i przyprawy(mogą być inne niż podałam). Filety z kurczaka oprószyć solą i pieprzem, posmarować masą porową i zwinąć w skóry drobiowe. Podsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym maśle, następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec przez 25- 30 minut w temp. 200 stopni. Sos z pieczenia wymieszać z rosółem i zagotować, dodać śmietankę, doprowadzić do smaku sokiem z cytryny. Filety podawać polane