

## Kurczaczek w chrupiącej panierce



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| <b>filet z kurczaka</b>              | 2 sztuki |
| <b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b> | do smaku |
| <b>jajko</b>                         | 2 sztuki |
| <b>Musztarda sarepska Prymat</b>     | 2 łyżki  |
| <b>olej do smażenia</b>              | do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta z kurczaka myjemy, oczyszczamy a następnie kroimy w kostkę taką 5x5cm. Pokrojone wrzucamy do miseczki i doprawiamy przyprawami dość mocno i musztardą. Wkładamy do lodówki by się przegryzło ok 2-3 godziny. Jajka rozkłócamy w jednej miseczce a w drugiej wsypujemy bułkę tartą. Każdy kawałek mięsa obtaczamy w jajku a następnie w bułce tartej i smażymy we frytkownicy - tak by mięsko było pokryte z każdej strony tłuszczem. Wyciągamy i odsączamy na bibułce a następnie układamy na talerzyk. Smacznego !!