

# NUGETSY-Panierowany kurczak z brokułami w sosie czosnkowym



Autor: **antena28**  
Przepisów: **28** Ocena: **2200**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- filet z kurczaka, 2 sztuki
- brokuły, 1 sztuka świeżych lub 1 opakowanie mrożonych
- majonez(RZYMSKI), 1L
- śmietana 18%, małe opakowanie
- panierka do drobiu (Kamis), 1-2 opakowania
- przyprawy: sól ,pieprz ,papryka słodka i ostra, przyprawa kebab-gyros, sos chilli,oregano,vegeta...
- olej do smażenia i do marynaty
- mąka i 2-3 jajka do panierki
- musztarda, ok. 2 łyżki
- czosnek, 8-10 ząbków

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka kroimy w małe kawałki . Do szklanki wlewamy trochę oleju i wsypujemy do niego przyprawy (paprykę, oregano , można dodać przyprawę kebab- gyros , pieprz, vegetę ,sól i inne wg . własnego upodobania.) tak aby kurczak był pikantny. Olej mieszamy wraz z przyprawami i odstawiamy do lodówki na ok. 1 h.
- 2 Następnie gotujemy brokuły w osolonej wodzie – trzeba uważać żeby się nie rozgotowały( muszą być w całości). Dzielimy na mniejsze kawałki , studzimy a następnie układamy na dnie szklanego ( przezroczystego ) naczynia bądź salaterki.
- 3 Wyjmujemy kurczaka z lodówki .Obtaczamy go w mące , później w jajku a na końcu w panierce do drobiu ( panierka może być pomieszana z bułką tartą ) i każdy kawałeczek smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor.
- 4 Usmażone i ostudzone kawałki kurczaka wsypujemy do naczynia na brokuły, tworząc 2 warstwę.
- 5 Sos : Majonez 1L mieszamy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem (można dodać małą kwaśną 18% śmietaną) dodajemy jeszcze 1-2 łyżki musztardy, oraz pieprz i sól .Wszystko razem mieszamy.
- 6 Tak przygotowanym sosem zalewamy brokuły i kawałki kurczaka. Odstawiamy do lodówki na

ok. 1 h. Można udekorować listkami pietruszki. Podajemy z chlebem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: