

Pierś kurczaka

Autor: **agatokaj**Przepisów: **105** Ocena: **2766**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Pierś kurczaka, 2 podwójne lub 1w zależności ile chcemy
- mąka, 4 łyżki
- Bułka tarta, 4 łyżki
- Papryka słodka, 1 łyżeczka
- papryka ostra, 1 łyżeczka
- czosnek, 2-4 ząbki
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś pokroiłam na półtora centymetrowe plasterki posoliłam, popieprzyłam, popaprykowałam, wymieszałam z czosnkiem. Wymieszałam wszystkie składniki panierki z pozostałą papryką. Pierś panierowałam i smażyłam w głębokim oleju.
- 2 Można podawać jako obiad z młodymi ziemniakami i surówką jak również pokroić pierś na mniejsze części i usmażone podawać z sosami np. barbecue lub czosnkowym itp. jako przekąska.

Twoje notatki do przepisu: