
Kurczak po strasbursku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2391 razy.

Panierujemy kolejno w mące z przyprawami (vegata, czosnek suszony, papryka ostra i łagodna, cząber), rozkłóconym jajku (ja dodaję jeszcze do jajka kilka kroplek sosu Wocester) wreszcie w bułce tartej:

pokrojoną w kostkę pierś kurczącą i smażymy. Do tego przygotowujemy sosy a właściwie dipy. Mieszmamy w równych proporcjach ketchup, majonez oraz musztardę oraz dodajemy poszatkowaną natkę pietruszki. W tym maczamy usmażone kostki piersi kurczęcej (oczywiście już na talerzu. Można podawać z ryżem i sałatą winegret.

smacznego

From: Cezary Gmyz <gmyzio@friko.onet.pl>