
Filety z kury saute

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3818 razy.

2 piersi z kury,

6-8 dag tłuszczu,

2 dag masła,

3-4 dag mąki,

sól, pieprz

Piersi z kury umyć , ściągnąć skórę, rozciąć piersi wzdłuż mostka razem z kością obojczykowa, oddzielić mięso od kości żebrowych. Filety oczyścić z błon i ścięgien, odciąć gruby koniec kości skrzydłowej, rozbić mięso tłuczkiem zwilżonym wodą nadając im kształt wydłużonego liścia, posypać przyprawami i mąką. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron, potem na małym ogniu. Po usmażeniu zlać tłuszcz, dodać masło, roztopić . Podawać z frytkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>