
Kurczak "cytryna"

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2617 razy.

filet z kurczaka (ilosc zalezny od apetytu lub ilosci osob)

maka ziemniaczana

jajko

cukier

cytryna

woda

filety obtaczamy w mace ziemniaczanej a nastepnie w jajku i smazymy na glebokim oleju(jak kto ma to we frytkownicy) po usmazeniu tniemy w paski grubosci ok. 1 cm ukladamy na talerzach i zalewamy goracym sosem sos: wode zagotowac wdusic sok z cytryn i i dosypac cukier na koniec zagescic maka ziemniaczana. sos powinien byc lekko kwaskowy

smacznego

From: "zybisad" <zybisad@friko6.onet.pl>