
Chrupiący kurczak

Dodano: 2006-09-12 07:10:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4953 razy.

80 dkg piersi z kurczaka - podzielić na porcyjne kawałki, posolić , popieprzyć
sól, pieprz

Panierka:

mąka

1 jajko

płatki kukurydziane - drobno pokruszyć

masło - do smażenia

1 jabłko - duże, wypestkować , pokroić w ósemki, skropić cytryną

sok cytrynowy

4 plastry ananasów - pokroić w kawałki

1 puszka mandarynka - mała, owoce osączyć

2 łyżki masła

2 łyżki cukru

1 opakowanie sosu curry - zrobić w/g instrukcji

Porcje filetów obtaczać w panierce, mocno dociskając, żeby płatki kukurydziane się trzymały, smażyć na maśle do zbrązowienia. Dwie łyżki masła rozpuścić na patelni z cukrem, aż zrobi się lekki karmel, dodać jabłka, obsmażyć na złoto, dodać ananasy i mandarynki, podgrzać . Obsmażone piersi kurczaka na talerzach połączyć sosem, podawać z owocami i ryżem posypanym uprażonymi płatkami migdałowymi.

Nadesłał: kasialaska <>