

---

# Chrupiace kostki z drobiu - "Arystokratyczne"

Dodano: 2008-03-11 19:46:32

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2004 razy.

1-piers z kurczaka  
maka do obtaczania  
2 jajka cale  
sol, piepr  
garsc startegu suchego sera  
bulka tarta  
1/2 cytryny  
pomidorki pokrojone w cwiartki  
grzyby pieczarki pokrojone w cwiartki  
olej do smazenia  
garsc posiekanej pietruszki

Piers kurczecia pokroic w kosteczke umyc i osuszyc, dodac najpierw make nastepnie sol, pieprz, starty ser i cale jajka to wszystko wymieszac razem i kosteczki obtaczac w bulce tartej , nastepnie smazymy na kolor srednio zloty na oleju i wkładamy( nie wiecej jak 7 min. do piekarnika - wychodzi caly olej) doprawiamy sokiem z cytryny i mieszanymi pomidorami z pieczarkami moga byc smazone na patelni pieczarki i oczywiscie pietruszka . To danie jest tak latwe ze z powodzeniem moga wykonywac osoby i mlode i starsze a co istotne ladnie prezentuje sie na stole razem ze smacznymi frytkami - Smacznego!

Nadesłał: Sora Sora kucharka rzymska -italia <dory61@alice.it>