
Chrupiace kostki z drobiu - "Arystokratyczne"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2056 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) poprawiamy 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>