

Marynowana pierś z kurczaka smazona w jajku.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18261**

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Pierś z kurczaka podwójna
- sos teriyaki 4 łyżki
- lubczyk suszony łyżka
- imbir mielony łyżka
- przyprawa Garam Masala łyżka
- Kurkuma łyżeczka
- Pieprz czarny
- mąka
- jajka 3 szt.
- masło klarowane

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś poporcjować ,dodać wszystkie przyprawy,wymieszać i odstawić do lodówki na 3-4 godz. Ja akurat zaprawiłam na noc.

Każdą część piersi obtoczyć w mące i roztrzepanym jajku.
Kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć z dwóch stron.



- 2 Tak przyrządzona pierś jest bardzo soczysta,pulchna i miękka.

Podana z buraczkami była wyśmienita.



③ Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: