

# Pierś w zalewie słodko - kwaśnej



Autor: **Jagoda63**

Przepisów: 5 Ocena: 54



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 cała duża pierś z kurczaka, 2 całe jajka, 5 łyżek mąki, sól, pieprz, 2 cebule, kilka ziaren ziela angielskiego, 3-4 listki lau

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka dokładnie płuczemy, kroimy na małe kawałki, delikatnie rozbijamy na małe kotleciki.
- 2 Następnie przygotowujemy ciasto naleśnikowe: do miski wbijamy 2 całe jajka, sól, pieprz, mąkę, trochę mleka. Dokładnie wszystkie składniki rozcieramy na jednolitą masę o konsystencji gęstej śmietany.
- 3 Na patelni rozgrzewamy tłuszcz, może być olej rzepakowy, albo dużo zdrowszy olej kokosowy. Kotleciki obtaczamy w cieście naleśnikowym i króciutko smażymy na złoty kolor z obu stron. Usmażone kawałki wykładamy do szklanej miski.
- 4 Do czystej patelni wlewamy 3 szklanki wody, 3/4 szklanki octu, wsypujemy 1 łyżkę soli, 5-6 łyżek cukru (ma być słodko -kwaśne), ziarenka ziela angielskiego, liście laurowe oraz pokrojoną w piórka cebulę. wszystko razem przez chwilę gotujemy, do zeszklenia się cebuli. Tak gorącą zalewą zalewamy pierś i odstawiamy do wystygnięcia. Na noc wkładamy do lodówki, aby dobrze wychłodzić. Najlepiej bowiem smakuje na zimno.

## Twoje notatki do przepisu: