

Kurczak w cieście naleśnikowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [milagro1975](#), dnia 2 Stycznia 2015r. o 14:45

Tagi: kurczak, kurczak w cieście, naleśnikowe, ciasto naleśnikowe

Rodzaj dania: dania główne mięsa przekąski

Rodzaj kuchni: azjatycka

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - filet	2	szt.	mięsa
jajo kurze	1	szt.	nabiał
mleko	1	szklanka	nabiał
mąka pszenna	1	szklanka	dotatki
sól	2	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	2	szczypta	przyprawy i zioła
papryka słodka	2	szczypta	przyprawy i zioła
zioła prowansalskie	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
olej rzepakowy	0,5	l	płynny i sosy

Opis

Filety z kurczaka płuczemy, osuszamy i kroimy w większą kostkę. Oprószamy solą, pieprzem i słodką papryką.

Przygotowujemy ciasto: do miski wbijamy jajko, dodajemy mleko, mąkę i zioła prowansalskie i miksujemy aż do uzyskania jednolitej konsystencji.

Smażymy kurczaka w cieście: w garnku rozgrzewamy olej.

Kawałki kurczaka zanurzamy w cieście i wrzucamy ostrożnie na gorący olej. Smażymy je na wolnym ogniu na złoto z obu stron. Wykładamy na papierowe ręczniki i odsączamy z nadmiaru tłuszczu.

Podajemy z ulubionym sosem i ryżem.



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 45min.

Cana:

Liczba kalorii: