

## Pierś z kurczaka w majonezie

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [wilczyca](#), dnia 7 Września 2010r. o 22:49

Tagi: [kurczak](#), [majonez](#)

Rodzaj dania: [dania główne mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [drób](#)

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - filet	1	kg	mięsa
majonez	5	łyżka	płynny i sosy
bułka tarta	5	łyżka	dodatki

### Opis

Pierś porcjujemy na kotlety, następnie dokładnie okładamy majonezem. Odstawiamy na 6-8 godzin do lodówki (najlepiej pozostawić je na noc aby przeszły smakiem) Opanierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju, panierka ma mieć złocistobrazowy kolor.



Dla ilu osób: 4  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.  
Cena: całej potrawy: 20 PLN      jednej porcji: 5 PLN  
Liczba kalorii: całej potrawy: 2000 kcal      jednej porcji: 500 kcal