



przepisy.pl

Bajgle z kurczakiem



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- płatki kukurydziane - 100 gramów
- bułka tarta - 100 gramów
- olej - 2 łyżki
- sałata rzymska, liście - 2 sztuki
- limonka - 1 sztuka
- bajgle - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka i dopraw solą i pieprzem. Utrzep dwa jajka z solą i pieprzem.
2. Drobno pokrusz płatki kukurydziane. Obtocz pierś kurczaka w jajku a następnie pokryj je płatkami. Na końcu obtocz w bułce tartej i delikatnie uklep.
3. Rozgrzej olej na patelni i włóż kurczaka. Smaż na średnim ogniu, aż panierka zbrązowieje.
4. Wymieszaj majonez ze skórką i sokiem z limonki. Następnie posmaruj bułkę majonezem Hellmann's.
5. Na bułce ułóż sałatę oraz bugery z kurczaka. Przykryj górną częścią bułki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl