



przepisy.pl

Piersi kurczaka w orzechach

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- orzechy włoskie - 150 gramów
- białko z jajek - 5 sztuk
- mąka kukurydziana - 5 łyżek
- sherry - 2 łyżki
- olej - 6 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i pokrój na cieniutkie paseczki. Mięso polej sherry, posyp przyprawą Knorr i odstaw na 20 minut.
2. W tym czasie drobno posiekaj orzechy, a białko z pięciu jaj lekko ubij.
3. Następnie obtaczaj je w orzechach. Wrzucaj na rozgrzany olej i smaż na złoto.
4. Dodaj do białka mąkę kukurydzianą i dobrze wymieszaj.
5. Kawalki kurczaka odsącz i zanurzaj w białku z mąką.
6. Odsącz i podawaj jako samodzielna zakąska lub z ryżem.

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