

Schabowe z piersi kurczaka

Składniki:

500 g piersi z kurczaka

mąka

bułka tarta

sól, pieprz, papryka czerwona ostra

olej do smażenia



Wykonanie:

Filety myjemy, osuszamy i tnjemy w poprzek na kawałki około 1 cm. Kawałki kurczaka rozbijamy tłuczkiem do mięsa. Rozbite mięso przyprawiamy z obu stron. Następnie obtaczamy w mące, w jajku, a na koniec w bułce tartej. Smażymy na oleju z obu stron, do uzyskania ładnej złocistej panierki. Wykładamy na ręczniki papierowe w celu odsączenia nadmiaru oleju.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

