

www.SztukaKulinarna.pl

Filety z kurczaka w cieście naleśnikowym

ilość porcji **4** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	mąka pszenna	1 szkl. mąki pszennej
1	szt	jajko	2 jajka
1	szklanka	mleko	1 szkl. mleka
1	szklanka	woda	1 szkl. wody
4	szt	piersi z kurczaka	4 filety z piersi kurczaka
1	opakowanie	jarzynki	1 opakowanie jarzynki
1	opakowanie	ziół prowansalskich	1 opakowanie ziół prowansalskich

Przepis Z mąki, jaj, mleka i wody zrobić ciasto naleśnikowe nie za gęste. Filety z kurczaka dokładnie umyć, natrzeć jarzynką, odstawić na 10 min., a następnie pokroić na małe kawałki. Masę mięsną rozmieszać z ciastem. Dodać zioła prowansalskie - niewiele - ewentualnie można zwiększyć ich ilość po usmażeniu pierwszej porcji i spróbowaniu. Smażyć pod postacią małych nieregularnych placuszków nakładanych łyżką do osiągnięcia złotego koloru. Podawać z ryżem i surówką np. z kiszanej kapusty i marchewki.

Składniki

1 szkl. mąki pszennej, 2 jajka, 1 szkl. mleka, 1 szkl. wody, 4 filety z piersi kurczaka, 1 opakowanie jarzynki, 1 opakowanie ziół prowansalskich.