

Pierś z kurczaka w miodowo-musztardowej zalewie i płatkach kukurydzianych



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- kurczak - 0,5
- jajka - 2
- miód - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżeczka
- płatki kukurydziane - 2 szklanki
- sól - do smaku

Opis przygotowania:

Pierś z kurczaka kroimy na kawałki i lekko rozbijamy. Solimy do smaku. Do miski wbijamy 2 jajka, roztrzepujemy je. Dodajemy miód oraz musztardę. Dokładnie mieszamy. Polecam pozostawić w takiej zalewie pierś z kurczaka przez co najmniej 15 minut, aby ładnie nam nią przeszła. Jednak jeśli nie mamy czasu, to nic nie szkodzi. Nie musimy tego robić. Pierś z kurczaka maczamy w zalewie i obtaczamy w płatkach kukurydzianych. Układamy ją na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Całość wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez około 20-25 minut w 150 stopniach z włączoną funkcją termoobiegu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!