

Filet z kurczaka w cieście piwnym z pieczywem i sałatką



50 min.



4 os.



520 kcal/os.



ok 6.40 zł/os.

Składniki

- filet z kurczaka podwójny - 1 szt.
- ogórek - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe - 15 szt.
- jasne piwo - 200 ml
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- papryka ostra - 1/4 łyżeczki
- sok malinowy - 1 łyżka
- ulubione pieczywo - 4 porcje
- jajko - 2 szt.
- olej - 2 szkl.
- mąka - 150 g
- melon - 1 szt.
- posiekane liście mięty - 3 łyżki
- cytryna (sok) - 1 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania

Mięso oczyść, umyj i osusz. Pokrój w podłużne kawałki.

Jajka roztrzep przy pomocy trzepaczki, dodaj piwo, mąkę i przyprawy. Dokładnie wymieszaj, żeby nie było grudek. Ciasto powinno być gęściejsze od ciasta naleśnikowego. Odstaw na chwilę.

Pomidorki umyj i przekrój na pół, ogórka obierz i pokrój w cienkie plasterki. Melona przekrój na pół, usuń gniazda nasienne. Małą łyżeczką wydrąż kulki. Pozostałą po wyciananiu resztę mięszu zmiksuj razem z posiekaną miętą, sokiem z cytryny, sokiem malinowym. Składniki sałatki delikatnie wymieszaj i zalej miętowym sosem.

W wysokim rondlu rozgrzej olej. Kawałki kurczaka wrzuć do ciasta i dokładnie obtocz. Następnie wrzuć je na gorący tłuszcz i smaż na złoty kolor. Po usmażeniu odłóż na papierowy ręcznik kuchenny, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Kawałki kurczaka podawaj od razu po przygotowaniu, ułożone na talerzu obok pieczywa i sałatki. Smacznego!