

KURCZAK Z CYTRYNĄ I FETĄ

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



Smacznego

Czas przygotowania: 70 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cytryna - 600 g
- oliwa - 300 ml
- nóżki z kurczaka - 8 sztuk szt.
- feta - 8 kawałków
- cebula - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** włożyć cytrynę do plastikowego pudełka, wrzucić sól i zostawić na 12 godzin. Następnie pogotować przez 5 minut. Cytrynę można przechowywać w oliwie przez 3 tygodnie.
na patelnię wlać oliwę i wrzucić kurczaka. Jak się zarumieni wrzucić cebulę i cytrynę i kawałki sera. Smażyć przez 5 minut. Podawać z ryżem lub ziemniakami