

Pierś kurczaka w piwnym cieście

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

mniam mniam.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 2 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- sos sojowy - 3 łyżka(i)
- ząbek czosnku - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- piwo - 1/2 szkl.
- mąka -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć, osuszyć i pokroić w cienkie paski. Następnie dodać łyżkę oleju, sos sojowy i zmiażdżony czosnek i dokładnie wymieszać. Tak przygotowane mięso odstawić na 2 godziny i od czasu do czasu je wymieszać. Jajko wymieszać z piwem i dodać tyle mąki, aby powstało gęste ciasto naleśnikowe. Gotowe ciasto wlać do mięsa i dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, układać paseczki mięsa na cieście i z każdej strony piec na złoty kolor.

