

## Pierś z kurczaka inaczej

Wpisany przez Administrator  
sobota, 17 września 2011 19:41

---

Inaugurację działu z przepisami kulinarnymi zacznę od przepisu na drugie danie. W roli głównej - **Pierś z Kurczaka**.

Na wstępie kilka informacji: ilość składników przeznaczona na 4-6 osób, czas niezbędny do przygotowania - ok 30-40 min.

Składniki podstawowe:

- 2 duże podwójne porcje piersi z kurczaka,
- łyżeczka przypraw do mięsa drobiowego,
- jajko,
- olej (lub oliwa z oliwek - mięso wyjdzie bardziej kruche)
- świeży ogórek
- bułka tarta,
- zielenina,
- makaron (spirale).

Składniki na sos:

- szklanka śmietany - kremówki,
- 2 duże cebule,
- masło do smażenia,
- łyżka musztardy,

## Pierś z kurczaka inaczej

Wpisany przez Administrator  
sobota, 17 września 2011 19:41

---

- sól,
- pieprz.

### Surówka:

- 2 marchewki,
- 2 jabłka (słodkie),
- 1 cebula,
- sól,
- pieprz.

### Przygotowanie:

Porcje z kurczaka rozbijamy równomiernie dłonią i nacieramy przyprawą do kurczaka, następnie odstawiamy na kilka minut w chłodne miejsce żeby się "przegryzło".

Wychłodzonego kurczaka panierujemy w jajku oraz bułce tartej i smażyjemy na gorącym oleju/oliwie rumieniąc z obu stron. Gdy mamy już przyrumienionego kurczaka przekładamy go do naczynia żaroodpornego i wkładamy do nagrzanego piekarnika (temp. 180°C) na 15 min.

Gotujemy makaron.

Marchewkę trzemy na wiórka. Cebulę kroimy w drobną kostkę a jabłko ucieramy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wszystko mieszamy razem.

Gdy kurczak piecze się w piekarniku przygotowujemy sos śmietanowy. Na maśle lekko rumienimy posiekaną cebulę, potem dodajemy śmietanę i wszystko podgrzewamy cały czas mieszając nie dopuszczając do zagotowania. Dodajemy musztardę i przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.

## **Piers z kurczaka inaczej**

Wpisany przez Administrator  
sobota, 17 września 2011 19:41

---

Na talerzach układamy pokrojonego ogórka w plasterki dookoła talerza. Z jednej strony kładziemy upieczoną w piekarniku porcję kurczaka, z drugiej strony wykładamy ugotowany makaron. Na środek tego wszystkiego wylewamy sos śmietanowy i podajemy razem z surówką.

Smacznego.