

KURCZAK W MUSZTARDZIE DIJON

Wpisany przez Administrator
poniedziałek, 10 września 2007 20:53 -

6 piersi z kurczaka, bez skóry i kości, 3 łyżki masła, 180ml majonezu, 3 łyżki musztardy Dijon, 25g sera parmezan, 35g przyprawionej tartej bułki

Kurczaka umyć i wysuszyć. Masło rozgrzać, kurczaka smażyć, aż będzie dobrze upieczony w środku; czas smażenia zależy od grubości fileta. Ułożyć na blasze do pieczenia, piekarnik rozgrzać do 200C. Majonez, musztardę i ser wymieszać, rozsmarować grubą warstwą po filetach. Posypać tartą bułką i piec przez 10 min, aż nabiorą złotobrazowego koloru.

wg [Mariusza](#) - z sieci