



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Brojler po wiedeńsku

Podawać z ziemniakami, sałatą, gotowaną marchewką lub groszkiem.

Składniki:

- brojler, 80 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 3 dag
- smalec, 5 dag
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Kurczę pokrajać na ćwiartki, osolić i oprószyć mąką, zanurzyć w rozmaconym jajku i obtoczyć w tartej bułce. Porcje brojlera usmażyć na silnie rozgrzanym smalcu na złoty kolor ze wszystkich stron. Po usmażeniu dodać masło, przykryć patelnię i pozostawić na 10—15 min. na słabszym ogniu.

