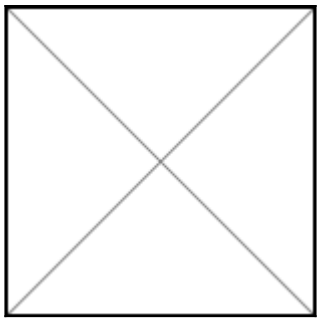

Tekst i zdjęcie: **niesia** - Kuchcik (195)

Eskalopki z kurczaka

,,,,

Składniki:

- filet z kurczaka, 4 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- masło, 1 łyżk.
- mąka , 5 łyżk.
- sok z porzeczki, 0.05 l
- porzeczka czerwona, 20 dag
- cebulka dymka, 2 szt.
- imbir, 0 uncja
- pomarańcz, 1 szt.
- cytryna, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżecz.
- pieprz cayenne, 0 uncja

Sposób przygotowania:

Przygotować sos: Obrać cytrynę i pomarańcze, oczyścić z białych błonek. Skórkę pokroić w małe słupki. Z miąższu wyciśnij sok. Posiekać cebulkę, imbir pokroić w słupki. W rondelku rozpuścić masło, dodać cebulkę i imbir, lekko podsmażyć, dołożyć skórki i wlać sok z cytrusów. 2. Do garnka z sosem cytrusowym wlać sok porzeczkowy. Wsypać owoce, doprowadzić do wrzenia. Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić w małej ilości wody. Wlać do garnka z sosem. Mieszając, podgrzewać, aż sos wyraźnie zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem kajeńskim. Jeśli sos będzie odrobinę za kwaśny, dodać do garnka trochę cukru. 3. Filety porozcinać na dwa plastry, lekko rozbić mięso. Skropić filety sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem. Pozostawić na ok.15 minut. Po tym czasie eskalopki obtaczać w mące, smażyć na maśle, aż będą miały złotą skorupkę. Podawać z sosem owocowym.