

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **10 perc**

Elkészítés: **30 perc**

BUNDÁZOTT MUSTÁROS CSIRKE

Egy igazán gyorsan elkészíthető, mégis ízletes fogás, mely méltán megállja a helyét egy vasárnapi ebéd gyanánt is.

ALLERGÉN

tojás

HOZZÁVALÓK

50 dkg csirkemellfilé
2 evőkanál mustár
7 evőkanál liszt
3 evőkanál 12 %-os tejföl
2 darab tojás
1 evőkanál zsemlemorzsa
1 csipet finom só
1 csipet Őrölt bors

ALLERGÉNEK

glutén
laktóz

1. A csirkét felszeletelem, enyhén megklopfolom, bekenem mustárral.
2. A panírhoz összekeverem a tojást, a liszttel, a tejfölllel, a zsemlemorzsával, sóval, borssal.
3. A mustárral bekent húsokat lisztbe forgatom, ez után a tejfölös masszába, majd forró olajba aranysárgára sütöm.
4. Ízlés szerint friss salátával, párolt rizzsal, krumplipürével kínálom.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan