

De Volaille z masłem i czosnkiem

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 1

Składniki:

- 200 g fileta z kurczaka
- 25 g masła
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka natki pietruszki
- ½ łyżeczki ziół prowansalskich
- ¼ łyżeczki pieprzu ziołowego
- ¼ łyżeczki soli
- 1 jajko
- bułka tarta
- 2 łyżki mąki



Przygotowanie:

Pierś z kurczaka naciąć wzdłuż.

Masło wymieszać ze zmiażdżonym czosnkiem, posiekaną natką i przyprawami.

Masę z masła włożyć w kieszonkę piersi z kurczaka i zawinąć szczelnie, aby masło nie wyciekło podczas pieczenia.

Najpierw panierować w mące, a następnie dwa razy w jajku i bułce.

Piec na dużej ilości rozgrzanego oleju z każdej strony na złoty kolor.