



KURCZAK Z ORZECHAMI



Składniki

- 2 filety z kurczaka
- ½ szklanki drobno posiekanych orzechów włoskich, laskowych i migdałów
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki ostrej papryki
- ½ łyżeczki soli
- natka pietruszki
- 1 jajko
- 2 łyżki masła
- Dodatkowo:
konfitura z żurawiny

Sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni C. Filety lekko ponacinać. W oddzielnej misce przygotować panierkę: drobno posiekane orzechy połączyć z przyprawami i posiekaną natką pietruszki. W osobnej misce roztrzepać jajko. Filety obtaczać w jajku, a następnie w mieszance orzechów. Mięso ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzch każdego filetu ułożyć po cienkim plasterku masła. Mięso piec przez 20-25 minut. Gotowe filety można podawać z konfiturą żurawinową oraz puree ziemniaczanym.

Smacznego!

Więcej przepisów: www.hitpol.pl/przepisy/



KOTLETY W POMARAŃCZACH

Składniki

- 4 kotlety schabowe z kością
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- 2 łyżki mąki
- olej
- 2 pomarańcze
- ¼ szklanki białego wytrawnego wina
- ½ szklanki miodu
- gałązki rozmarynu i tymianku

Sposób przygotowania

Mięso natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem. Kotlety obtoczyć w mące i obsmażyć z obu stron na rozgrzanym oleju (niewielkiej ilości). Z jednej pomarańczy wycisnąć sok i wymieszać go z winem oraz miodem. Kotlety umieścić w naczyniu żaroodpornym, ułożyć na nich gałązki rozmarynu, tymianku oraz obraną i pokrojoną na mniejsze kawałki drugą pomarańczę. Kotlety powinny być przykryte marynatą. Kotlety piec w 180 stopniach C przez 25 minut. Można podawać je z ćwiartkami ziemniaków i świeżą sałatką.

Smacznego!

Więcej przepisów: www.hitpol.pl/przepisy/