

Szybko i łatwo

Wiosna to zielone pąki, żółte forsycje i pierwsze ciepłe promienie słoneczne. Po zimowych szarugach każdy chce spędzać czas poza domem, na świeżym powietrzu. Dlatego proponujemy przepisy na pyszne, ale bardzo szybkie do przyrządzenia dania. Tak, aby żadna Pani Domu nie spędzała pięknych wiosennych chwil w kuchni!

Kukurydziane piersi z kurczaka

- pierś z kurczaka
- płatki kukurydziane
- jajko
- sól, przyprawa do kurczaka
- olej do smażenia

Pierś z kurczaka pokroić na kawałki grubości około 2 cm, posolić, doprawić przyprawą do kurczaka. Panierować w rozmąconym jajku i płatkach kukurydzianych (lekko skruszonych). Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.



Roladki z serem

- 0,5 kg schabu bez kości
- 10 dag żółtego sera
- przyprawa curry
- tłuszcz do smażenia

Schab pokroić w plastry, rozbić jak na kotlety schabowe, oprószyć solą, pieprzem i curry. W każdy plaster mięsa włożyć żółty ser, zawinąć i spiąć wykalaczką. Ułożyć w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym, posypać serem i piec w piekarniku przez 1 godz. w temp. 250°C.