

„Pierś z kurczaka w papierku”



Lista zakupów



- Papier do pieczenia
- Oliwa z oliwek
- Dwie piersi z kurczaka
- Przyprawy (według uznania)
- Koperek
- Dwa świeże oorki
- Pół cytryny
- Dwa ząbki czosnku
- Zemiaki

Przygotowanie papierka



- 1) Papier do pieczenia smarujemy oliwą z oliwek
- 2) Przeciskamy przez prasę czosnek i smarujemy nim papier
- 3) Posypujemy przyprawami (według uznania)

Przygotowywanie piersi



Usuwamy z mięsa
błonki i wykrawamy
tłuszcz



Zawijamy piersi w
papier i odstawiamy
na ok. 20 min

Przygotowanie ziemniaków



Obieramy ziemniaki



Zalewamy wodą dodajemy łyżeczkę soli i gotujemy

Przygotowywanie mizerii



Obieramy i ścieramy ogórki na tarce, zasypujemy solą, dolewamy śmietanę, szczyptę cukru i sok z cytryny

Smażymy pierś



Pierś z kurczaka
smażymy w
przygotowanym
przez nas papierku
i dolewamy łyżkę
wody na patelni

Nakrywamy do stołu



Rozstawiamy
zastawę stołową
pamiętając o
zasadach
„savoir vivre”.

SMACZNEGO



Prezentację wykonała
Wiktoria Tocha