Kąski kurczaka w krakersach

ewaeu.

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

filet z kurczaka - 600 g
maślanka - 200 ml
jajko - 1 szt.
krakersy (1/2 paczki) - 80 g
zioła prowansalskie - 1 łyżka
sól - do smaku
olej rzepakowy do smażenia -
jogurt naturalny - 400 ml
czosnek przeciśnięty przez praskę - 2 ząbek
majonez - 2 łyżka
miód - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka
sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania
1.
Mięso umyć , osuszyć i pokroić w paski. Włożyć do salaterki i zalać maślanką. Pozostawić w lodówce na ok 30 min. Krakersy przełożyć do woreczka i rozgnieść , najlepiej wałkiem Następnie mięso osaczyć na sicie. Przełożyć do salaterki i dodać roztrzepane jajko, zioła , sól. Wymieszać. Dodać pokruszone krakersy i dobrze pomieszać. Smażyć na oleju na złoty kolor. Podawać z sosem czosnkowym. W/w składniki sosu dokładnie wymieszać. (sos jest smaczniejszy jeśli trochę postoi i smaki się połączą) Smacznego .