

# FILECIKI Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO W CHRUPIĄCEJ PANIERCE KUKURYDZIANEJ Z SOSEM JOGURTOWYM I SZCZYPIORKIEM

do 45 min

## Lista składników:

1 łyżka mąki pszennej  
100ml jogurtu naturalnego  
2 garści płatków kukurydzianych  
2 jajka  
8 filecików z Kurczaka Zagrodowego  
olej rzepakowy  
pieprz  
sok z ½ cytryny  
sól  
szczypiorek



Jogurt połączyć z sokiem z cytryny, posykanym szczypiorkiem, doprawić do smaku i odstawić do lodówki. Fileciki z Kurczaka Zagrodowego oprószyć solą, pieprzem oraz mąką a następnie zanurzyć w rozkłóconym jajku i rozgniecionych płatkach kukurydzianych. Smażyć na rozgrzanej patelni z każdej strony. Gdy kawałki mięsa będą większe, mięso po obsmażeniu wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika. Chrupiące fileciki maczać w przygotowanym wcześniej sosie jogurtowym.