

## **FILET Z KURCZAKA W PASECZKI:**

### **Składniki:**

1 podwójny filet z kurczaka (50 dag)  
2 jajka  
2 łyżki mąki ziemniaczanej  
1 ½ łyżki mąki pszennej  
sól  
pieprz  
olej do smażenia

### ***Przygotowanie***

Filet z kurczaka oczyścić z błonek, opłukać i osuszyć. Następnie pokroić w paseczki (tak jak frytki).

Do miski wbić jajka. Dodać mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną, szczyptę soli i pieprzu. Wszystko razem dokładnie wymieszać. Wrzucić paseczki kurczaka i ponownie razem wymieszać.

Olej rozgrzać, i wrzucać do niego paseczki kurczaka w cieście (najlepiej pojedynczo, żeby się nie skleiły). Smażyć z dwóch stron na złoty kolor na głębokim oleju. Usmażone wyłożyć na ręcznik papierowy.

Wyłożyć na półmisek i podać na stół. Można podawać do tego różne sosy np. czosnkowy lub ziołowy. Można też podawać jako drugie danie z ziemniakami lub ryżem i surówką z kapusty pekińskiej. Są smaczne zarówno na ciepło jak i na zimno.