

 30 de minute 4 portii Mediu

Ingrediente

Piept de pui - 1 buc
Pulpa de Pui - 2 dezosate
Fulgi de ovaz - 250 g fulgi de ovaz sau de grau
Oua - 2 bucati
Faina - 2 linguri
Usturoi - 4 catei
Ulei de floarea soarelui - 200 de mililitri
Delikat gust de Gaina - 2 linguri
Boia de ardei iute

Mod de preparare

1. Tai carnea bucati potrivite sau fasii si o presari cu Delikat gust de gaina si boia de ardei iute . O lasi sa se patrunda de seara pana dimineata, cand o pregatesti pentru servit. Pui intr-un castron fulgi de ovaz sau de grau, amestecati cu apa sau cu ou, dupa preferinta.
2. Lasi sa se inmoaie fulgii si, dupa ce s-a facut o pasta mai moale, adaugi un pic de faina alba in compozitie. lei fiecare bucata de carne si o treci prin aceasta compozitie, apoi o pui la prajit intr-o tigaie cu ulei incins.
3. Cand sunt gata, servesti bucatile de carne cu orice garnitura preferi sau cu mujdei de usturoi, dar pregateste-te pentru un gust foarte picant, avand in vedere ca deja carnea este foarte iute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>