


Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame

Oua - 3 bucati

FainaSarePiperDelikat gust de GainaUlei

 20 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de

preparare

1. Pieptul de pui se taie in bastonase lungi si subtiri.Ouale se bat cu sare,piper si Delikat dupa gust.
2. Se trec bastonasele de pui prin ou batut,faina si iar ou.Se prajesc pe ambele fete in ulei incins.
3. Suvitele se scot pe servetele pentru a absorbi surplusul de grasime.Sunt o bunatate.Pofta buna!

Pofta buna!

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