

БЫСТРАЯ И ЛЕГКАЯ КУРИЦА С ЗЛАТИБОРАЦ СВИНОЙ ПРШУТОЙ



1 ПОРЦИЯ:

150 г куриного филе

30 г Златиборац свиной пршуты

1 небольшой кабачок

1 лук

1 яйцо

Мука и панировочные сухари

Соль

Масло для жарки

50 мл тартар соуса

½ лимона

Приготовление:

Лук порезать кольцами. Каждое кольцо обвалить в муке, затем погрузить в взбитое яйцо и обвалить в панировочных сухарях. Подготовленные кольца снова погрузить в взбитое яйцо и обвалить в панировочных сухарях. Затем обжарить их в глубоком масле до золотистого цвета. Выложить колечки на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.

На сковороде-гриль обжарить курицу и кабачки и посолить их. На тарелке устроить курицу, Златиборац свиную пршуту, кабачки и луковые кольца и подавать их с лимоном и соусом тартар.