

Frigarui de pui cu nuca si gutui



Frigarui de pui cu nuca si gutui, aparent, simple si neatragatoare dar de fapt extraordinar de gustoase!!!!!!

Daca nu aveti compot de gutui la indemana, folositi unul de ananas sau mango. Va fi mai exotic un pic dar la fel de bun! ☐

Noi, in Banat, apreciem foarte mult aceasta combinatie de sarat si dulce. In fiecare duminica, se manca, la masa de pranz, friptura cu compot si nu gasesc nici acum ceva mai gustos de-atat! :))

Ingrediente:

- 1 piept de pui (potrivit)
- sare si piper, dupa gust
- condimente: praf de usturoi, boia etc
- 150-200 g nuci macinate
- un borcan **compot de gutui**

- un albus de ou, batut

Mod de preparare:

Taiati pieptul de pui cuburi. Condimentati bucatile de carne foarte bine cu sare, piper si condimentele preferate.

Dati cubuletele mai intai prin faina, albus batut si in final prin nuca macinata.

Prajiti carnea in ulei incins cca. 7 minute, apoi scoateti-o pe un servet de hartie, sa se scurga.

Infigeti intr-o frigaruire bucati de pui si cuburi de gutui din compot.

Aranjati frumos pe platou, langa alte aperitive ☐



Pozele vechi:

