



Kurczak w migdałach z pikantnym sosem pomidorowym



Składniki

- 2 szt. pierś z kurczaka
- 2 szt. jajko
- 2 łyżki mąka
- 1 szt. cytryna
- 1 kg ziemniaki
- 2 łyżki tymianek
- 3 łyżki olej
- 1 szczypta sól i pieprz
- 3 łyżki koncentrat pomidorowy
- 3 łyżki pikantny ketchup
- 2 ząbki czosnek
- 4 łyżki oliwa z oliwek
- 1 szczypta pieprz kajeński
- 4 krople sos tabasco (opcjonalnie)
- 7 dag płatki migdałowe lub posiekane migdały

Sposób przygotowania

Ziemniaki obrać, pokroić w grube plastry, polać olejem, oprószyć solą i tymiankiem. Przemieszać. Ułożyć płasko na natłuszczonej blasze. Wstawić do nagrzanego do 180 st. C. na ok. 40 min. W tym czasie przygotować sos: czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Połączyć koncentrat pomidorowy z ketchupem i oliwą. Dodać czosnek i pieprz kajeński. Doprawić do smaku solą. Można dodać sos tabasco. Gotowy sos przelać do sosjerki i odstawić w chłodne miejsce. Mięso umyć, osuszyć i pokroić w plastry. Oprószyć lekko solą i pieprzem. W głębszej misce rozkłócić jajka, wycisnąć do nich sok z cytryny, dodać mąkę i migdały. Wymieszać. Na patelni rozgrzać olej. Filety zanurzać w powstałej masie i smażyć na wolnym ogniu z obu stron na złocisty kolor.

