

Kycklingpiccata (4 port)

4 kycklingfiléer
1 dl vetemjöl
2 ägg
2 dl finriven ost

Sås:

1 burk tomatkross
1 hackad gul lök
2 finhackade vitlöksklyftor
1 msk olja

- Lägg filéerna mellan plastfolie och banka dem tumma och platta med en kastrull. Vänd dem sedan i mjöl, därefter i uppvispat ägg och slutligen i riven ost..
- Stek dem gyllenbruna på båda sidorna, salta och peppra efter smak.
- Till såsen kokas tomatkross, gul lök och vitlök ihop i en kastrull utan lock i ca 15 min. Smaka av med vegeta och peppar.
- Servera med ris

