

Tavuk Piccata

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 10/10

Tavuk piccata, ince tavuk dilimlerini unlayıp limon, kapari ve tereyağı parlak sosla tamamlayan ferah bir İtalyan Amerikan klasiğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Un
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı Tereyağı

Sos için

- 0.8 su bardağı Tavuk suyu
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Kapari

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Tavuk göğüslerini ince dilimler halinde kesin.
2. Tavukları tuz, karabiber ve una bulayın.
3. Tavada zeytinyağı ve tereyağını ısıtın.
4. Tavukları her yüzü 3 dakika pişirip tabağa alın.
5. Aynı tavaya tavuk suyu, limon suyu ve kapariyi ekleyip 5 dakika kaynatın.
6. Kalan tereyağını sosa yedirin.
7. Tavukları sosa geri alıp 2 dakika ısıtıp maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu kaynatıldıktan sonra tereyağı sıcaklıkte eklemek parlak emülsiyon verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanozlu linguine veya roka salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt