

# 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 tereyağına sosu yedirin.
7. Tavukları sosu geri alıp 2 dakika ısıtıp maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sosu kaynatıldıktan sonra tereyağına sosu eklemek parlak emülsiyon verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanozlu linguine veya roka salatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt