

Domowe nuggetsy a'la KFC



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **4810**

 > 6 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- Do przyprawienia mięsa:
- ok. 60 dkg mięsa z kurczaka np. z udek
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 3/4 łyżeczki papryki ostrej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- Na ciasto naleśnikowe:
- 1 jajko
- 1/2 szklanka mleka
- mąka
- 1/2 łyżeczka pieprzu cayenne
- 1/2 łyżeczka soli
- płatki kukurydziane
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z kurczaka pokroiłam na drobniejsze kawałki ok. 5 cm długości i 3 cm szerokości.

Wszystkie przyprawy wymieszałam ze sobą a następnie z mięsem z kurczaka i odstawiłam na ok. 1 godzinkę do lodówki.

- 2 Składniki na ciasto naleśnikowe wymieszałam za pomocą trzepaczki do jajek. Nie podawałam ile trzeba dodać mąki, bo trzeba dać jej tyle by ciasto było bardziej gęste niż na naleśniki.
- 3 Każdy kawałek kurczaka obtaczałam w cieście naleśnikowym a następnie w rozkruszonych płatkach kukurydzianych.

Płatki kukurydziane rozdrobniłam wcześniej za pomocą blendera na prawie miazgę konsystencję. Taka kombinacja daje chrupkości nuggetsom.

Smażyłam w głębokim oleju do uzyskania mocno złotego koloru.

Podawałam z sosem czosnkowym i ketchupem.

Twoje notatki do przepisu: