

# Kurczak KFC (nuggetsy)



Autor: **izek**

Przepisów: **208** Ocena: **5078**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Pierś z kurczaka 250g
- Papryka słodka mielona 1 łyżeczka
- Sól 3/4 łyżeczki
- Gałka muskatołowa 1/4 łyżeczki
- Pieprz cayenne 1/4 łyżeczki
- Pieprz czarny mielony 1/4 łyżeczki
- Czosnek granulowany 1/2 łyżeczki
- Jajko 1 szt.
- Mąka pszenna 1/2 szklanki + trochę do panierowania
- Mleko 1/3 szklanki
- olej / oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 **MIĘSO:** Pierś z kurczaka oczyszczamy i kroimy na średniej wielkości kawałki. Do miski wsypujemy 1/4 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki papryki słodkiej mielonej, 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej, 1/4 łyżeczki czosnku granulowanego, 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne. Przyprawy mieszamy ze sobą i nacieramy nimi mięso. Przykrywamy je i wstawiamy na około 50 minut do lodówki
- 2 **CIASTO:** Do miski wbijamy jajko, wlewamy mleko, wsypujemy mąkę oraz 1/4 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki papryki słodkiej mielonej i 1/4 łyżeczki pieprzu czarnego. Wszystko miksujemy, aż uzyskamy jednolitą, gęstą masę.
- 3 Po upływie czasu, w którym mięso miało się „przegryźć” z przyprawami, zalewamy je ciastem i odstawiamy na 40-45 minut.
- 4 W garnku rozgrzewamy olej (ewentualnie oliwę z oliwek). Powinno go być tyle, aby mięso było zanurzone. Kawałki mięsa wyjmujemy z ciasta i obtaczamy je w mące. Wrzucamy do garnka z gorącym olejem i smażymy do momentu, aż mięso będzie złociste.

Po wyjęciu nuggetsów z garnka, najlepiej położyć je na ręczniku papierowym, aby tłuszcz wsiąkł.



Twoje notatki do przepisu:

