

nóżki w panierce



Autor: **karinaa**

Przepisów: 7 Ocena: 77



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- nóżki z kurczaka, 2
- cebula, 1 duża
- jajko, 1
- mąka
- bułka tarta
- przyprawa do kurczaka

Sposób przygotowania:

- 1 nóżki kurczaka pozbawiamy kości małym, ostrym nożykiem tak by ni uszkodzić mięsa i by powstały płaty. nie rozbijamy tłuczkiem.
- 2 mięso umyć, osuszyć i doprawić solą, przyprawami, ułożyć na półmisku. skroi na to cebule i odstawić do lodówki na pół godz. następnie obtoczyć w jajku, bułce i mące. smazymy na oliwie na wolnym ogniu aż nabierze złotego koloru

Twoje notatki do przepisu: