

Nugetsy z bazylią w kukurydziano-ryżowej panierce

Autor: **MP3-ka**Przepisów: **159** Ocena: **1656**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500g fileta z kurczaka, ok 8 liści bazylii,
- 8 łyżek płatków ryżowych, 5 łyżek mąki kukurydzianej,
- pieprz, wegeta, jajko, odrobina mleka

Sposób przygotowania:

- 1 Fileta kroimy w paski.

Jajko, wegetę, pieprz i mleko mieszamy widelcem.

Płatki ryżowe mieszamy z mąką kukurydzianą.

Bazylię drobno siekamy i dodajemy do masy jajecznej.

Kawałki kurczaka zanurzamy w jajku następnie panierujemy w mące i płatkach.

Smażymy na rozgrzanej patelni z dwóch stron - mają się zarumienić.

Podajemy z pikantnym sosem i sałatką.

Twoje notatki do przepisu: