

# 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: