

nugetsy z kurczaka

Autor: **TheQueen**Przepisów: **6** Ocena: **147**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, 4
- mąka, 1,5 szkl
- mleko, 0,5 szkl
- woda, 0,5 szkl
- jajko, 1 szt
- sól
- pieprz
- przyprawa GYROS
- płatki kukurydziane (najlepsze są Corn Flakes `y)
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować ciasto naleśnikowe: 1,5 szkl mąki, po 0,5 szkl mleka i wody, 1 jajko, odrobina oleju, sól, pieprz. Ciasto musi mieć dosyć gęstą konsystencję (gęściejsze niż na zwykłe naleśniki)
- 2 Pierś z kurczaka pokroić na kawałki (takie na dwa gryzy ;)), posypać przyprawą do gyrosa i odstawić na ok pół godziny
- 3 Płatki kukurydziane pokruszyć. ja wysypuję porcję płatków na ściereczkę, przykrywam drugą ściereka i przejeżdżam kilka razy wałkiem do ciasta.
- 4 Na patelni rozgrzać olej. musi go być tak by kawałki kurczaka były w nim zanurzone do połowy.
- 5 Kawałki kurczaka zanurzyć w cieście naleśnikowym a następnie obtoczyć w pokruszonych płatkach kukurydzianych. Smażyć z obu stron na złoty kolor.
- 6 Można je podawać na gorąco z frytkami, jak i na zimno jako dodatek do sałatek. Świetnie się sprawdzają jako dodatek do piwa. Niestety nigdy nie pomyślałam o zrobieniu zdjęcia, ale na prawdę wyglądają smacowicie :)

Twoje notatki do przepisu: