

Panierka do kurczaka



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2310** Ocena: **51302**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 łyżki soli
- 1/2 łyżki bazylii
- 2/3 łyżki oregano
- 1 łyżka soli czosnkowej
- 1 łyżka mielonego czarnego pieprzu
- 4 łyżki papryki wędzonej mielonej
- 2 łyżki suszonego czosnku
- 1 łyżka imbiru
- 3 łyżki białego pieprzu
- 1 łyżka mielonej gorczycy
- 2 łyżki cukru palmowego
- 1 łyżka kurkumy
- 3 łyżki musztardy
- 2 jajka
- mąka do obtoczenia
- bułka tarta
- olej do głębokiego smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki przekładamy do miski, dokładnie mieszamy.

Kawałki kurczaka typu: skrzydełka, udka lub pałki obgotowujemy w osolonym wrzątku.

Kurczaka obtaczamy w mące, następnie w cieście i bułce tartej.

Smażymy na rumiano, na głębokim tłuszczu.

Twoje notatki do przepisu: