

Panierowane pałki



Autor: **klaudia11098**
Przepisów: **93** Ocena: **248**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pałki z kurczaka 8 szt.
- Jajko 2 szt.
- Mleko 2 łyżki
- Orzechy włoskie garść
- Bułka tarta 1/2 szklanki
- Cebulka prażona 3 łyżki
- Słodka mielona papryka
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Pałki z kurczaka włóż do garnka z osolonym wrzątkiem. Gotuj na średnim ogniu około 30 minut. Wyjmij, ostudź. Usuń skórę.
- 2 Jajka rozkłóć w miseczce. Połącz z mlekiem. Dopraw do smaku pieprzem oraz solą.
- 3 Posiekaj orzechy, włóż do miseczki, dodaj bułkę tartą oraz prażoną cebulkę. Całość wymieszaj z szczyptą słodkiej mielonej papryki.
- 4 Na patelni rozgrzej olej do głębokiego smażenia. Przystudzone pałki zanurzaj w jajku z mlekiem, a następnie panieruj w mieszance. Wkładaj ostrożnie na rozgrzany tłuszcz. Smaż na złoty kolor. Gotowe pałki odsącz na ręczniku papierowym.

Twoje notatki do przepisu: