

Pikantne skrzydełka jak z KFC

Autor: **asia67**Przepisów: **416** Ocena: **5913**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- skrzydełka 1 kg
- mąka 1 szkl
- jajko
- mleko
- sól
- papryka ostra
- olej 1 l

Sposób przygotowania:

1. skrzydełka umyc, pokroić na 3 części, tzw lotki odłożyć, pozostałe skrzydełka posypać 2 łyżeczkami soli i papryki, odstawić do lodówki (najlepiej na noc),
2. z 3/4 szkl maki, jajka, mleka zrobić ciasto (konsystencja taka jak na naleśniki), posolić i dodać 1 łyżeczkę soli,
3. skrzydełka zalać ciastem, odstawić jeszcze na 30 min,
4. do zamykanego pudełka wsypać resztę mąki, wkładać po 5-6 skrzydełek, zamknąć, potrząsnąć pudełkiem, żeby skrzydełka obsypały się mąką,
5. rozgrzać olej, smażyć skrzydełka partiami, ok 10-12 min,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: