

Pikantne skrzydełka w super panierce



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18715**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- skrzydełka kurczaka, 5
- Jaja, 2
- masło, 1 łyżka
- sól, curry, ostra papryka
- mąka, mleko, olej
- bułka tarta, płatki kukurydziane (najlepiej przepuścić przez maszynkę)

Sposób przygotowania:

- 1 Skrzydełka podzielić na części (piórka odrzucić), moczyć ok. 45-50 min. w wodzie z dodatkiem soli.
- 2 Jajka roztrzepać z mlekiem i przyprawami.
- 3 Mąkę wymieszać z tartą bułką w proporcji 1:3 i płatkami kukurydzianymi.
- 4 Części kurczaka odsączyć z wody, panierować w bułce, jajku i znów bułce. Ma być dużo panierki. Smażyć na złoto na głębokim oleju z łyżką masła. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: