

Soczyste Nuggetsy z Piersi Kurczaka.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12628**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg piersi z kurczaka
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka sody
- 2,3 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/4 łyżeczki ostrej papryki
- Dodatkowo:
 - mąka pszenna do obtoczenia mięsa
 - olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Podwójną pierś z kurczaka umyć osuszyć, przekroić na dwie części, każdy kawałek piersi pokroić pod skosem w paski, wrzucić do miski. Do mięsa wsypać wszystkie sypkie składniki, wlać sok z cytryny, następnie całość wymieszać dobrze ręką. Odstawić na 15 min. po tym czasie kęski obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiano. Po upieczeniu odkładać na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, żeby odsączyć z nadmiaru oleju. Podawać z ulubionymi dodatkami.



Twoje notatki do przepisu:

