

Chrupiący kurczak

Przepis dodany przez użytkownika anka-22



smaczny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczak z rosołu -
- przyprawa do drobiu -
- olej do smażenia -
- 2 jajka -
- 3-4 łyżki bułki tartej i mąki -
- 2 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich lub laskowych -

Etapy przyrządzenia:

1.



Z osączonego kurczaka obrać skórę i kości, a kawałki mięsa starannie opruszyć przyprawą, przykryć i na 30 min wstawić do lodówki. Każdy z osobna kawałek obtoczyć najpierw w mące, a potem w rozstrzepanym jajku i na końcu w bułce tartej wymieszanej z orzechami. Obsmażyć na rumiano z obu stron. Podawać z frytkami lub pieczonymi ziemniaczkami.