

Kurczak McNuggets

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85



Szybkie i proste

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajko - 1 szt.
- woda - 1 szkl.
- płatki kukurydziane - na oko
- sól - 1 łyżeczka(i)
- suszona cebula - 1 łyżeczka(i)
- pieprz - 1/4 łyżeczka(i)
- czosnek granulowany - szczypta
- mąka - 2/3 szkl.
- pierś kurczaka - 1 podwójna

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotowujemy 2 miski. W jednej misce mieszamy wodę z jajkiem. Do woreczka wsypujemy płatki kukurydziane i gniciemy, przesypujemy do miski z mąką (płatki powinny być widoczne) dodajemy przyprawy.
- 2.** Piersi kurczaka kroimy w niewielkie kawałki i wrzucamy do miski z panierką, żeby się dokładnie obtoczyły. Następnie zanurzamy w jajku zmieszanym z wodą i znów obtaczamy w panierce. Układamy na talerzu, przykrywamy i wstawiamy do lodówki na godzinę i powtarzamy proces panierowania.
- 3.** Smażymy we frytkownicy lub w brytfannie przez 10 minut, a następnie wkładamy do piekarnika i podpiekamy jeszcze przez 5-7 minut. Gotowe kurczaczki odsączamy na papierowych ręczniczkach i podajemy z sosem.

Jak podawać?

Z frytkami i sałatką