



przepisy.pl

Chrupiące nuggetsy z sosem czosnkowym



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- woda - 0.5 szklanek
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- płatki jaglane do panierowania
- olej do smażenia
- gęsty jogurt naturalny - 200 gramów
- majonez - 100 gramów
- ząbek czosnku
- sok z cytryny - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyć, osuszyć, pokroić na niewielkie kawałki, takie na raz. Do miski wsypać mąkę, dodać jajko, wodę i przyprawę. Zmiksować na ciasto o konsystencji zbliżonej do gęstej śmietany.
2. Kawałki mięsa maczać w cieście, a następnie panierować w płatkach. Rozgrzać olej w niewielkim garnku. Smażyć kurczaka w głębokim tłuszczu do momentu, aż panierka będzie złocista.
3. Wymieszać jogurt z majonezem. Dodać przeciśnięty przez prasę czosnek. Sos doprawić sokiem z cytryny. Nuggetsy podawać z sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl