



przepisy.pl

Paluszki z kurczaka z przyprawą Cajun - VIDEO



 40 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa Cajun Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- bułka tarta typu panko - 100 gramów
- płatki kokosowe lub migdałowe - 50 gramów
- olej do smażenia - 100 mililitrów
- musztarda - 3 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- miód - 3 łyżki
- sos Tabasco - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. W jednym naczyniu wymieszaj mąkę ziemniaczaną z mąką pszenną, a w drugim bułkę tartą z płatkami kokosowymi lub migdałowymi. W trzecim natomiast roztrzep jajka z odrobiną soli.
2. Miód wymieszaj z musztardą, dopraw do smaku kilkoma kroplami sosu Tabasco.
3. Piersi kurczaka pokrój w długie paski grubości ok. 1 cm i oprósź obficie przyprawą Cajun Knorr. Następnie obtocz je najpierw w mące, potem w jajkach, a następnie w bułce.
4. Paluszki z kurczaka smaż na złoty kolor na średnio rozgrzanym tłuszczu, tak aby były wysmażone w środku. Podawaj z sosem miodowo-musztardowym.

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