



przepisy.pl

PRZEPIS KARNAWAŁOWY:PIWNE NUGGETSY



Składniki:

- pierś kurczaka pojedyncza - 4 sztuki
- piwo jasne - 1 szklanka
- olej - 1 szklanka
- ketchup - 6 łyżek
- jogurt naturalny - 6 łyżek
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 2 opakowania

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś kurczaka dobrze umyłam, osuszyłam, pokroiłam w mniejsze kawałki (paski).
2. Do miseczki wsypałam panierkę Fix Nuggetsy. Każdy kawałek piersi maczałam w PIWIE (!!!) oraz w panierce, kładłam na rozgrzany olej. Obsmażyłam na złoty kolor. Nie zostawiajcie nadmiaru nuggetsów na patelni, ponieważ wciągną olej i będą bardzo tłuste i niechrupiące. Jeśli zrobiło Wam się ich za dużo proponuję przełożyć na talerz wyłożony papierowym ręcznikiem kuchennym. W atkim stanie niech czekają na dalszą konsumpcję:))
3. Mieszanekę potrzebną do sosu Tysiąca wysp, wymieszałam z jogurtem naturalnym oraz z ketchupem (wychodzi wtedy lżejszy i rzadszy, w sam raz do maczania nuggetsów). Odstawiłam na czas smażenia kąsków.
4. Ja podałam na ciepło,ale idealne są również podane na zimno.

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