



przepisy.pl

Złociste paluszki z kurczaka



Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 4 łyżki
- płatki kukurydziane - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- olej do smażenia - 0.5 litrów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w podłużne, dość grube paluszki. Każdy z nich posyp przyprawą Knorr.
2. W garnku powoli rozgrzej olej do smażenia. Przygotuj zestaw do panierowania - na jednym talerzyk mąkę, na drugim roztrzepane jajka i na trzecim pokruszone w dłoniach płatki kukurydziane.
3. Kawałki mięsa obtaczaj kolejno w każdym w mące, w jajku a na końcu na płatkach.
4. Opanierowane paluszki smaż na głębokim oleju ok. 3-4 minut uważając, aby olej nie był zbyt gorący. Przed podaniem upewnij się, czy mięso jest dobrze usmażone.

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