

Chrupiący kurczaczek

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



pychota

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 pierś kurczaka -
- ok. poł l oleju -
- przyprawa do kurczaka -
- sól, pieprz, słodka papryka -
- 150 g mąki -
- pół szklanki mleka -
- 3 jajka -
- 2 szklanki bułki tartej -
- 2 szklanki rozgniecionych zwykłych płatków kukurydzianych -

Etapy przyrządzania:

1.



Kurczaka kroimy w kawałki, nacieramy solą, pieprzem, przyprawą, papryką i wkładamy pod przykryciem do lodówki na 24 godziny. Przygotowujemy ciasto naleśnikowe, przyprawiamy tą samą mieszanką co kurczaka. Olej mocno rozgrzewamy na głębokiej patelni. Mąkę i pokruszone płatki dokładnie mieszamy, powinny być w proporcji 1:1. Kawałki kurczaka zanurzamy w cieście naleśnikowym, obtaczamy w panierce i smażymy z obu stron na złoty kolor

Jak podawać?

Wedle uznania.