

Nuggetsy z kurczaka

Składnik:

800-900 g piersi z kurczaka

330 g mąki pszennej

2.5 łyżeczki soli

3 łyżeczki papryki słodkiej

1 łyżeczka papryki ostrej

2 łyżeczki imbiru w proszku

1 łyżeczka czosnku granulowanego

1 łyżeczka chili (jeżeli chcemy, żeby nuggetsy były pikantne)



Wykonanie:

W pierwszej kolejności robimy panierkę do naszych nuggetsów. Do miseczki wsypujemy mąkę, sól, paprykę słodką i ostrą, imbir i czosnek granulowany i wszystko dobrze mieszamy.

Piersi kurczaka myjemy w zimnej wodzie i kroimy wszerz na małe kawałki (około 1cm). I tak przygotowanego kurczaka po jednym kawałku moczymy w miseczce z wodą, następnie wkładamy do wcześniej przygotowanej panierki i jeszcze raz moczymy w wodzie i powtórnie do naczynia z panierką. Ale teraz już dokładnie obtaczając w niej kawałek mięsa i ugniatając palcami. Po ugniataniu piersi kurczaka w przygotowanej panierce zrobi nam się typowa panierka jak w KFC. Jeżeli chcemy uzyskać gładką panierkę, po prostu obtaczamy kurczaka tylko raz w wodzie i raz w panierce z każdej strony.

Smażymy na głębokim oleju roślinnym przez około 6 min. Oleju powinno być tyle, aby mięso było zanurzone. Jeżeli nie mamy w domu, aż tyle oleju, żeby zatopić w nim całe mięso to po prostu smażymy z każdej strony po około 3-4min. Po usmażeniu kładziemy na papierowe ręczniki, żeby odsączyć z nadmiaru oleju.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>