



Tekst i zdjęcie: **1999maciej100** - Kuchcik (105)

McDonald's - Kurczak McNuggets

Składniki: 4 filety z piersi z kurczaka 1 jajko 1 szklanka wody 2/3 szklanki mąki 1/3 szklanki płatków kukurydzianych 2 łyżeczki soli 1/2 łyżeczki vegety 1 ły

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

idealne dla dzieci

Składniki:

- filet z kurczaka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Roztrzep jajko i wymieszaj z wodą w niedużej misce. Połącz pokruszone płatki kukurydziane, sól, mąkę, vegetę, cebulę, czosnek, pieprz w woreczku foliowym. Rozbij tłuczkiem filety z kurczaka na grubość około 8mm. Pokrój na kawałki wielkości jednego „gryza”. Wrzuć kawałki kurczaka do woreczka i potrząśnij tak żeby się dokładnie obtoczyły w panierce. Następnie wyjmij kawałki kurczaka z woreczka i zanurz je w jajku zmieszonym z wodą. Ponownie wrzuć kurczaka do woreczka z panierką. Potrząśnij aby panierka przykleiła się do kurczaka. Włóż woreczek do lodówki na godzinę, schłódź pozostałe jajko. Po godzinie powtórz proces panierowania. Smaż we frytkownicy przez 10-12 minut, aż kurczak się zarumieni. Nie wrzucaj na raz za dużo kawałków. Wystarczy około 9 na jeden raz. Usmażone kawałki owiń na 3-5 min. w ręcznik papierowy, aby wchłonął się tłuszcz. Następnie włóż nuggety do rozgrzanego piekarnika i podpiekaj jeszcze przez 5-7 minut. Serwuj z ulubionym dipem McDonald's (sos majonezowy, sos musztardowy).

