

Kąski z kurczaka



Jeśli smakują Wam kęski z kurczaka, nuggettsy i inne nowości z kurczaka, na pewno zasmakujecie w tych małych, pysznych drobiowych kawałkach w domowej chrupiącej panierce. Polecam jako przekąskę, jako dodatek do obiadów, kolacji, etc. Moje dziecko spałaszowało wczoraj na kolację pięć takich kawałków i wołało o jeszcze. Pycha !

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- sól
- czarny, mielony pieprz
- czosnek granulowany
- papryka w proszku
- pół szklanki płatków kukurydzianych
- 3 łyżki mąki krupczatki
- 3 łyżki bułki tartej
- 3 łyżki otrębów pszennych
- pół szklanki mleka

- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pierś myjemy, osuszamy, kroimy na małe kawałki, oprószamy przyprawami i odstawiamy na pół godziny do lodówki.
2. Płatki kukurydziane wsypujemy do miseczki, rozcieramy je lub kruszymy na mniejsze kawałeczki, dodajemy do nich otręby (nie są konieczne), mąkę oraz bułkę tartą i mieszamy wszystko razem.
3. Na patelni rozgrzewamy olej. Kawałki kurczaka maczamy w mleku, a później obtaczamy w panierce, mocno dociskając. Smażymy na złoto z obu stron.