

Kąski z serem



Kawałki kurczaka w domowej panierce z dodatkiem topionego, ostrego sera. Idealne do frytek i ziemniaczanego puree.

Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- słodka papryka w proszku
- czosnek granulowany
- biały pieprz
- 3/4 szklanki płatków kukurydzianych
- 2-3 łyżki otrębów
- 2-3 łyżki bułki tartej
- 4 plastry sera topionego (ostrzejszego)
- szklanka mleka
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy na małe kawałki. Nacieramy je przyprawami, wkładamy do miseczki zalewamy mlekiem. Wstawiamy do lodówki na pół godziny.

2. Z płatków kukurydzianych, otrębów i bułki tartej przygotowujemy panierkę - kruszymy płatki i wszystko mieszamy (ja to zrobiłam blenderem). Dodajemy ser (można go porwać na małe kawałki lub lekko zmielić). Mieszamy.

3. Kawałki kurczaka wyjmujemy prosto z mleka do panierki, dociskamy i smażyjemy na mocno rozgrzanym tłuszczu na złoto.
