Nuggetsy z kurczaka

4 porcje

50 min

Składniki

- podwójny filet z kurczaka
- sól + mielona, słodka papryka
- 2 jaja
- 250 ml mleka
- 150 g mąki pszennej (w wersji bezglutenowej używamy – mąki kukurydzianej)
- 400 g płatków kukurydzianych
- olej rzepakowy do głębokiego smażenia (około 500 ml)
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- 3 łyżki majonezu
- sól
- 4 drobno posiekane ząbki czosnku

Przygotowanie

1. Filety z kurczaka myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i tniemy w równej wielkości paski.
2. Paski z kurczaka przyprawiamy solą i mieloną papryką. Mieszamy aby przyprawy były rozłożone równomiernie.
3. W naczyniu głównym zakładamy motylek i umieszczamy w nim – jaja, mleko i mąkę. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy – czas 1 minuta, prędkość 3-4. Jeśli masa będzie zbyt gęsta możemy dodać trochę wody gazowanej.
4. Gotową masę przekładamy do miski i zanurzamy w niej dokładnie wszystkie kawałki z kurczaka. Naczynie główne robota myjemy i osuszamy.
5. Jogurt mieszamy z majonezem, dodajemy sól i czosnek i łączymy całość w jednolity sos.
6. W czystym i suchym naczyniu głównym kruszymy płatki kukurydziane – czas 10 sekund, prędkość 3.
7. Pokruszone płatki przekładamy do płaskiego talerza i obtaczamy w nich zanurzone wcześniej w masie – kawałki kurczaka.
8. W garnuszku mocno rozgrzewamy olej i na gorącą fryturę wrzucamy przygotowane kawałki kurczaka. Gotowe nuggetsy odsączamy z nadmiaru tłuszczu za pomocą ręcznika papierowego. Serwujemy z sosem czosnkowym.