



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 tnemy w równej wielkości paski.

2

Paski z kurczaka przyprawiamy solą i mieloną papryką. Mieszmamy aby przyprawy były rozłożone równomiernie.

3

W naczyniu głównym zakładamy motylek i umieszczamy w nim – jaja, mleko i mąkę. Mieszmamy 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 mieszmamy 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.