

Kurczak w panierce kukurydzianej



PRZEJS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

jajko 1 szt

mąka kukurydziana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka kroimy na kawałki dowolnej wielkości. Doprawiamy go dość mocno ulubionymi przyprawami i odstawiamy na co najmniej pół godziny, by przeszedł przyprawami. Jajko "bełtamy" z odrobiną mleka i soli. Mąkę kukurydzianą wysypujemy na talerz. panierujemy kawałki kurczaka najpierw w jajku, później w mące i smażyjemy na rozgrzanym oleju.

Całą przyjemność smażenia polega na tym, że mąka się tak szybko nie pali, więc kurczak ma ładny, równy kolor, a poza tym, nie trzeba zmieniać oleju przy każdej nowej porcji, którą wrzucamy na patelnię.