

## Nuggety



### GIBLI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	2 szt
<b>jajko</b>	2 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	do smaku
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	do smaku
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	do smaku
<b>oregano</b>	do smaku
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do samku
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Panierka:</b>	do nuggetsów

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi z kurczaka opłukać, pokroić na paski, doprawić przyprawami.
- KROK 2 Jajka umyć, wbić do miseczki, roztrzepać i wymieszać z mięsiem.
- KROK 3 Nuggety panierować w panierce do nuggetów. Dokładnie je pokryć panierką.
- KROK 4 Na dobrze rozgrzanym oleju kładziemy po panierowane i dobrze doprawione nuggety. Smażymy na złoty kolor z obu stron.

KROK 5

Po usmażeniu wykładamy na ręcznik papierowy aby odsączyć je z nadmiaru tłuszczu.  
Smacznego))