

## Serowe nuggetsy z sosem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>mięso mielone z kurczaka</b>	400 gramów
<b>Przyprawa do Bruschetty</b>	2 łyżeczki
<b>sól morska</b>	2 szczypty
<b>pieprz czarny mielony</b>	2 szczypty
<b>ser cheddar</b>	100 gramów
<b>jajo</b>	1 sztuka
<b>bułka tarta</b>	1 garść
<b>mąka pszenno-żytnia</b>	1 garść
<b>bazylia</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszaj: przyprawę do Bruschetty, mielone mięso z kurczaka, a całość dopraw solą morską i świeżo zmielonym pieprzem.

Z tak przygotowanej masy uformuj kuleczki, a następnie rozgnieć je na płasko.

Do środka włóż kosteczkę sera cheddar, zawiń bardzo dokładnie tak, aby mięso dobrze skleїło całość.

Do miseczki z bułką tartą dodaj 1 łyżeczkę suszonej bazylii i dokładnie wymieszaj.  
Następnie obtocz nuggetsy w mące pszennej, roztrzepanym jajku i bułce tartej.

Tak przygotowane nuggetsy smaż na głębokim tłuszczu rozgrzanym do temperatury 180 stopni przez około 4- 5 minut.

Kiedy będą już złociste wyciągnij na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Podawaj z ulubionym sosem.

