

Skrzydółka z kurczaka - gyrosowe



MELA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka	1 kg
przyprawa gyros	
sól	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
mąka	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Skrzydełka myjemy rozcinaamy na 3 części , lotki wyrzucamy . Wrzucamy do garnka i gotujemy około 10 minut . Następnie posypujemy solą , przyprawą do gyrosa oraz papryką słodką (jeśli ktoś woli pikantne to ostrą)
- KROK 2 Odstawiamy na 30 minut . Bułkę 1 szklankę mieszamy z 1/2 szklanki mąki . Do drugiej miseczki wlewamy zimną wodę . Skrzydełka obtaczamy w bułce z mąką następnie wkładamy do zimnej wody i znów obtaczamy
- KROK 3 Smażymy na rozgrzanym mocno głębokim oleju na złoty kolor . Podajemy z majonezem i keczupem .