

## Skrzydółka z kurczaka - gyrosowe



### MELA25



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>skrzydełka z kurczaka</b>	1 kg
<b>przyprawa gyros</b>	
<b>sól</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>mąka</b>	
<b>sól</b>	

### 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 .