

Skrzydółka z kurczaka w chrupiącej panierce



SMAK I UCZUCIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	10 szt
płatki kukurydziane	5 łyżek
mąka kukurydziana	2 łyżki
słodka papryka Prymat	1 łyżeczka
papryka ostra mielona	1/4 łyżeczki
pieprz czarny mielony	
sól do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydółka przygotować dzieląc je na trzy części.

Do miseczeki wsypać pokruszone płatki, mąkę kukurydzianą i przyprawy.

Wszystko wymieszać.

W głębokiej patelni rozgrzać olej i smażyć skrzydełka obtoczone dokładnie w panierce.

Wyłożyć usmażone skrzydełka na ręcznik papierowy.