

Sznyce z indyka w panierce z mąki ryżowej



KUCHCIK GOTUJE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sznyce z indyka	10 szt.
mąka ryżowa	3/4 szklanki
jajko	1 szt.
sok z cytryny	1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
Kurkuma mielona Prymat	1/3 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
kolendra Prymat do smaku	1/2 łyżeczki
chili Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	
woda zimna	1 szklanka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Indyka delikatnie roztluc tłuczkiem i z każdej strony oprószyć pieprzem i solą.
2. Jajko roztrzepać widelcem, następnie dodać przyprawy, sok z cytryny, mąkę ryżową i 1/2 łyżeczki soli. Składniki cały czas mieszać i stopniowo dodawać wodę, ma powstać ciasto o konsystencji gęstej śmietany, po zanurzeniu kotleta nie powinno z niego zbyt mocno spływać.
3. Sznyce po zanurzeniu w cieście, smażyć z obu stron na dobrze rozgrzanej patelni z niezbyt dużą ilością tłuszczu.

