

Panierowane skrzydełka o smaku gyrosa.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowanych skrzydełek (z rosółu lub zupy)	8 szt
jajko	2 szt
przyprawy do gyrosa	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	kilka łyżek
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane skrzydła delikatnie pozbawić kości, lekko podwinąć końce, aby powstały zgrabne kawałki. Ostudzić. Jajka roztrzepać z łyżeczką gyrosa (i ew. odrobiną soli-choć ja nie solę). Kawałki mięsa panierować (dociskając) w bułce tartej, jajku i ponownie w bułce tartej. Smażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym oleju.

Można podawać z ziemniakami z wody lub frytkami i dowolną surówką.