Paluchy z drobiu



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczka	0,5 kg
płatki kukurydziane	3 łyzki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	2 szt
sos sojowy	1 łyzka
czosnek ząbki	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
ser żółty	2 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć i pokroić w cienkie paski, przyprawić sosem sojowym, czosnkiem, pieprzem i solą. Wymieszać, odstawić na godzinę do lodówki. Płatki kukurydziane pokruszyć, wymieszać z bułka tartą i z tartym serem. Panierować mięso w jajku a potem w panierce. Smażyc na głębokim oleju, osączyć nadmiar tłuszczu. Popruszyć papryka w proszku, podawać z sosem do mięs grillowanych.