

Skrzydełka w serowej panierce



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka z kurczaka

żółty ser

Bułka tarta klasyczna Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: ok. 90 dag skrzydełek z kurczaka, 2 łyżki octu winnego lub 30 ml soku z limonki, 1 łyżeczka soli, pół łyżeczki ulubionej przyprawy, 2 rozbełtane jajka, 1 łyżka ostrego sosu, pół szklanki mieszanki mąki i bułki tartej, 1/4 szklanki tartego żółtego sera.

SPOSÓB WYKONANIA: Skrzydełka natrzeć octem. Doprawić solą, pieprzem, ulubioną przyprawą i ostrym sosem. Wymieszać w plastikowej torebce mieszankę mąki z bułką tartą wraz z serem. Skrzydełka maczać w jajkach, a następnie panierować w mieszance w torebce. Kłaść na papierze. Przykryć folią i piec pod przykryciem przez 45 - 60 minut.