

Doradca Smaku, odc. 57: Nuggetsy z kurczaka z domowym sosem barbecue



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

pierś z kurczaka 2 szt.

Bułka tarta klasyczna Prymat

jajko 2 szt.

Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat

krem chrzanowy

olej

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Sos barbecue

rosół warzywny 250 ml

miód 1,5 łyżki

Musztarda delikatesowa Prymat 1 łyżka

koncentrat pomidorowy 50 ml

sos worcestershire 2 łyżeczki

Goździki całe Prymat

wino czerwone 10 ml

cebula 1 szt.

czosnek 1 szt.

papryka czerwona 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piersi z kurczaka siekamy. Przyprawiamy solą, pieprzem oraz przyprawą do kurczaka. Całość mieszamy. Z tak powstałej masy formujemy średniej wielkości kulki.
- KROK 2 Na osobne talerze wysypujemy mąkę i bułkę tartą, a do miseczki wbijamy 2 jajka, które rozbijamy widelcem.
- KROK 3 Panierujemy obtaczając kulki w mące, a następnie namaczamy w jajku i obtaczamy w bułce tartej. Nuggetsy smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron aż będą rumiane. Przed podaniem sprawdzamy ich stopień wysmażenia krojąc jednego.
- KROK 4 Gotowe nuggetsy układamy na talerz i podajemy z domowym sosem barbecue i kremem chrzanowym. Bon appetit!