

## Panierowane skrzydełka z farszem



**AGNIESZKA\_B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>skrzydełek z kurczaka</b>	6 szt.
<b>karczku</b>	20 dag
<b>cebuli</b>	2 szt.
<b>Kurczak panier do drobiu Prymat</b>	opakowanie
<b>jajek</b>	2 szt.
<b>śmietany 18%</b>	80 ml
<b>oliwa</b>	do smażenia
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku
<b>sól</b>	do smaku
<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka umyć, osuszyć i usunąć z nich kości nie naruszając jedynie lotki. Natrzeć wymieszanymi przyprawami (sól pieprz czarny, curry), przykryć folią do żywności i odstawić na minimum 12 godzin.

Farsz: karczek oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić w dość drobna kostkę. Podsmażyć z piórkami cebuli i przyprawić solą i pieprzem. Wymieszać z białkiem.

Gotowym farszem napełnić skrzydełka, a następnie panierować je obtaczając w roztrzepanych jajkach ze śmietaną i panierce do drobiu. smażyć na rozgrzanej oliwie z oliwek na złoty kolor.