

Skrzydełka w chrupiącej panierce



CZARNY8691



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka	1 kg
mąka kukurydziana	1 szklanka
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Od skrzydełek należy odciąć lotki (końcówki). Następnie podzielić je na połowę. Do miski ze skrzydełkami dodać maggi, sól, cukier, jajo. Wymieszać i odstawić na 45min. Potem dodać ćwierć szklanki wody, mąkę i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać. Smażyć na głębokim tłuszczu. **WAŻNE:** przed smaženiem skrzydełek rozgrzać olej. Po wrzuceniu skrzydełek zmniejszyć temperaturę/płomień.