

Serowe nuggetsy z sosem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

mięso mielone z kurczaka	400 gramów
Przyprawa do bruschetty i dań kuchni włoskiej Prymat	2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty
ser cheddar	100 gramów
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 garść
mąka pszenno-żytnia	1 garść
bazylia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszaj: przyprawę do Bruschetty, mielone mięso z kurczaka, a całość dopraw solą morską i świeżo zmielonym pieprzem.

Z tak przygotowanej masy uformuj kuleczki, a następnie rozgnieć je na płasko.

Do środka włóż kosteczkę sera cheddar, zawiń bardzo dokładnie tak, aby mięso dobrze skleїło całość.

Do miseczki z bułką tartą dodaj 1 łyżeczkę suszonej bazylii i dokładnie wymieszaj.
Następnie obtocz nuggetsy w mące pszennej, roztrzepanym jajku i bułce tartej.

Tak przygotowane nuggetsy smaż na głębokim tłuszczu rozgrzanym do temperatury 180 stopni przez około 4- 5 minut.

Kiedy będą już złociste wyciągnij na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Podawaj z ulubionym sosem.

