

Przepis na:

NUGGETSY z sosem czosnkowym

SKŁADNIKI:

- 1 kg piersi z kurczaka
- 1/2 łyżeczki słodkiej mielonej papryki
- 3/4 łyżeczki soli
- szczypta ostrej mielonej papryki
- olej rzepakowy/słonecznikowy

CIASTO:

- 3/4 szklanki mąki
- 1/3 szklanki mleka
- jajko
- 1/4 łyżeczki soli
- płaska łyżeczka słodkiej mielonej papryki
- szczypta ostrej mielonej papryki

SOS:

- 3 łyżki majonezu
- 2 łyżki śmietany 18 %
- sól, pieprz,
- ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę)

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Kurczaka kroimy na większe kawałki.
2. Przekładamy do miski i mieszamy z przyprawami. Wkładamy do lodówki na 2-3 godzinki.
3. W innej misce mieszamy składniki na ciasto (powinno być gęste).
4. Do ciasta wrzucamy mięso i mieszamy, tak aby dokładnie się nim pokryło.
5. Na głębokiej patelni rozgrzewamy olej.
6. Smażymy kawałki mięsa ok. 8-10 min z dwóch stron (im większe tym dłuższy czas).
7. Usmażone kawałki przekładamy na talerz wyłożony papierem, w celu osączenia nadmiaru tłuszczu.
8. W małej miseczce mieszamy wszystkie składniki na sos czosnkowy.
9. Nuggetsy podawać z sosikiem czosnkowym.

