

Nuggetsy z sezamem



Składniki

1 podwójna pierś z kurczaka
Sól, pieprz
2 łyżki sezamu
 $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
 $\frac{1}{2}$ szklanki mleka
1 łyżeczka słodkiej papryki
1 łyżeczka ostrej papryki
Olej do smażenia

Opis wykonania

Soczyste w środku, chrupiące na zewnątrz- takie właśnie powinny być idealne nuggesty z kurczaka. Dodatki są dowolne: w obecnym przepisie proponujemy sezam, ale dodać można płatki owsiane albo kukurydziane. Cudownie smakują z salsą meksykańską czy sosem czosnkowym. Pokochają je zarówno dzieci, jak i dorośli.

Piersi z kurczaka pokrój w kostkę, dodaj sól i pieprz i wymieszaj.

Wyrób ciasto – do miski wbij jajka, dodaj mleko, przyprawy (paprykę słodką i ostrą oraz sól), wszystko wymieszaj, następnie stopniowo dodaj mąkę. Miksuj aż masa będzie jednolita, a konsystencją przypominać będzie ciasto naleśnikowe.

Do miski z ciastem wstaw kawałki kurczaka i dokładnie obtocz.

Kawałki kurczaka w cieście oprósz mąką, a następnie obtocz w ziarnach sezamu.

Tak przygotowane kawałki kurczaka smaż na rozgrzanym oleju około 7 minut.

Następnie ułóż na ręczniku papieru w celu odsączenia od nadmiaru tłuszczu.