

Smażone skrzydełka w panierce



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 3 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- skrzydełka - 1/2 kg
- jajko - 1 szt.
- mąka
- bułka tarta
- przyprawa do kurczaka
- sól
- pieprz
- olej

Opis przygotowania:

Z mięsa odciąć nitki, skrzydełka podzielić na połówki. Do 3-4 łyżek oleju dodać sól, pieprz oraz przyprawę do kurczaka. Skrzydełka włożyć do marynaty, przykryć i odstawić na pół godziny. Po tym czasie panierować najpierw w mące potem jajku i bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej i smażyć na wolnym ogniu z obu stron, aby mięso było miękkie, a panierka nabrała złotego koloru.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!