

Kuřecí nugetky v křupavých lupínkách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny na marinování:

400 g kuřecích prsíček

4 PL sojové omáčky

1 KL tekutého medu

1 KL mletého zázvoru

1 KL soli

Suroviny na obalení a usmažení:

asi 80 g hladké mouky

2 vejce

1 Křupavé mandlové Vitalis Dr.Oetker

asi 500 ml oleje na smažení

Postup

1. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na malé plátky. Přidáme ostatní suroviny na marinování, promícháme a necháme asi 30-60 minut odležet v chladu.
2. Lupínky v mikrotenovém sáčku válečkem částečně rozdrtíme. Vejce vidličkou vyšleháme. Plátky masa obalujeme v mouce, ve vejci a v lupíncích, které na maso přitlačíme. Smažíme při střední teplotě z každé strany asi 5 minut (jako kuřecí řízký). Odkládáme na ubrousek odkapat přebytečný tuk. Podáváme teplé se zeleninovým salátem.