

detkityumen.ru

Крылышки, как в KFC или McD-s.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Куриные крылышки.

Растительное масло.

Для соуса:

Майонез

перец чили и паприка молотые

1 яйцо

пряные травы (либо приправа для курицы гриль)

соль

картофельный крахмал

Для хрустящей корочки:

Хлопья кукурузные без сахара либо овсяные хлопья

мука

куркума

Приготовление:

Приготовить крылышки, разделить на кусочки.

Соус: смотря какое количество крылышек, на свое усмотрение муку, майонез, приправы и специи, яйцо, картофельный крахмал (крахмал добавлять по количеству муки, то есть к примеру стакан муки и пол стакана крахмала). Все смешать и замочить курицу на минут 30-40.

отдельно готовим смесь для хрустящей корочки, так же по количеству куриных крылышек: муку, хлопья и куркума для более яркого цвета корочки.

Замоченные куриные крылышки, обваливать в смеси из хлопьев.

Обжарить в большом количестве растительного масла.
Приятного аппетита.

21.02.2014

[ЮленС](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/44/