

Křupavé kuřecí prsty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- kukuřičné lupínky 20 g
- vejce 1 ks
- majonéza Hellmann's 5 lžíce
- slunečnicové semínka 10 g
- mléko 100 ml
- Extra ostrý kečup Hellmann's 4 lžíce
- dýňová semínka 10 g
- rostlinný olej 150 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na dlouhé proužky o šířce 1 cm.

Obsah dvou balení Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem přidejte k semínkům a nadrobeným kukuřičným lupínkům.

Nakrájené kuřecí maso ponořte do vejce smíchaného s mlékem a obalujte v připravené směsi.

Maso smažte dozlatova, čas od času je otočte.

Kuřecí prsty servírujte s dipem, který je připojený k balení. Smíchejte ho s majonézou a kečupem.