

Kuřecí nugetky v bazalkovém těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 600 g
- vejce 1 ks
- mléko 1 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- vegeta 1 lžička
- na smažení podle potřeby olej 1 ks
- čerstvá bazalka 1 svazek
- podle chuti bílý mletý pepř 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme a papírovou utěrkou osušíme. Potom je nakrájíme na stejně velké špalíčky.

Do misky rozklepneme vejce, přidáme mléko a vše metličkou rozšleháme. Zahustíme hladkou moukou a vytvoříme hladké těstíčko, které ochutíme vegetou, pepřem, špetkou soli, a znovu vše důkladně promícháme.

Bazalku omyjeme a necháme okapat. Pak otrháme jednotlivé lístky, najemno je nasekáme a přidáme do těstíčka.

Na pánvi necháme rozeřrát olej. Jednotlivé řpalíčky masa namáčíme do řpraveného řestíčka a na pánvi je v rozpáleném oleji ze všech stran prudce osmažíme.

Hotové nugetky ještě rozložíme na savý papír, abychom odstranili přebytečný tuk ze smažení.

Podáváme je s vařenými bramborami a sterilovanými olivami.