

Kuřecí paličky ve vločkové krustě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí spodní stehna (paličky) 8 ks
- Žitné nebo ovesné vločky 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- Pečivo 4 ks
- Čerstvá zelenina nebo ovoce na doplnění 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí paličky omyjeme, osušíme v papírové utěrce a osolíme. Hladkou mouku smícháme s oběma druhy mleté papriky a paličky v této směsi obalíme. Pak je namočíme v rozšlehaných vejcích , na závěr je obalíme ve vločkách a pozvolna usmažíme ze všech stran na pánvi v rozehřátém olejem.