

Domácí kuřecí nugety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 400 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 ks
- Strouhaný parmazán 2 lžíce
- Sušené oregano 1 lžíce
- Strouhanka 300 ml
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V míse smíchejte čerstvě namletou strouhanku s parmazánem, špetkou soli a oregánem. Maso z kuřecích prsíček nakrájejte asi na 3 centimetrové kousky a posolte je.

Pokrájené a osolené kousky masa obalte v rozšlehaném vajíčku a potom ve strouhance. Obalené nugetky nechte chvíli odpočinout.

Smažte je ve vyšší vrstvě rozehřátého oleje do zlatova.