

Chrupiące skrzydełka z sezamem

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

chrupiące skrzydełka smaczne!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- skrzydełka kurczaka (najlepiej małe) -
- jajko - szt.
- mąka -
- olej -
- bułka tarta -
- sezam -
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- słodka papryka w proszku - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Skrzydełka dzielimy na części. Najmniejszą końcówkę wyrzucamy, resztę przyprawiamy solą, pieprzem i słodką papryką. Odstawiamy na 1 godz. do lodówki. Przygotowujemy panierkę z mąki, bułki tartej i sezamu (mieszamy wszystkie składniki). Mąki sypiemy mniej niż bułki tartej. Potem obtaczamy skrzydełka w jajku i panierce. Panierkę możemy wsypać do torebki foliowej, wtedy będzie szybciej i dokładniej obtoczona. Najlepiej piec we frytkownicy na mocno rozgrzanym oleju lub w głębokim rondlu. Smażymy podobnie jak frytki. Najlepsze są podane od razu po usmażeniu. Życzę smacznego...

