

Chicken Nuggets



Ako netko ima ukusne Chicken Nugget to je onda KFC , ali sad nisu više jedini . Već jako dugo vremena pripremam kod kuće svoje Chicken Nuggets i zaista su fantastični . Najviše volim što ih pečem u pećnici, a ne u dubokom ulju .

SASTOJCI :

1 kg pilećeg mesa (file)

300 g majoneze

300 g čvrstog jogurta

1 $\frac{1}{2}$ žličica soli

$\frac{1}{2}$ g papra

1 žličica crvene paprike (začin)

Kukuruzne pahuljice (za pohanje)

Ulje (za premazivanje)

Čili začin (nije obavezan)

POSTUPAK :

1 . meso izrezati na cca . 2 cm debljine , zatim meso rezati na trakice cca . 3 cm , pa trakice rezati na kockice cca . 3 x 3 cm ...

2 . meso staviti u posudu , te dodati jogurt , majonezu , sol , papar i crvenu papriku ...

3 . sve dobro izmiješati te ostaviti preko noći u hladnjaku ...

4 . kukuruzne pahuljice usitniti (trebaju ostati sitni komadići) , ako želite sad možete dodati čili te sve izmiješati ...

5 . veliku tepsiju obložiti pak papirom , komad po komad mesa uvaljati u kukuruzne pahuljice (malo ih stisnuti kako bi se kukuruzne pahuljice što bolje zalijepile) ...

6 . pripremljene Chicken Nuggets staviti u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva 10 minuta , zatim ih izvaditi iz pećnice , lagano ih premazati uljem sa svih strana , te ih vratiti još 10 minuta u pećnicu ...

SAVJETI I NAPOMENE :

Kako bi Chicken Nuggets bili sočni , obavezno ih ostavite preko noći u jogurtu i majonezi .

Obavezno ih premažite uljem ili otopljenim maslacem kako bi se kukuruzne pahuljice bolje zalijepile .

Primjer koji je naveden za veličinu kockica nije obavezan , ali u svakom slučaju meso treba biti poprilično jednake veličine kako bi se jednako ispeklo .

Umjesto kockica možete rezati trakice te ih na isti način pripremiti kao Chicken Nuggets .

Pazite da ih ne prepečete jer bi se meso moglo presušiti te neće više biti sočno .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno

preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri