

Kentucky csirkeszárny corn flakes bundában

Elkészítési idő:

Hozzávalók 2 személyre:

500 g csirkeszárny

3 tojás

50 ml tej

200 g corn flakes

300 g liszt

1 kk pirospaprika (csípős)

1 kk őrölt kömény

1 kk őrölt bors

1 kk só

1 kk oregánó

1 kk paprikakrém (csípős)

olaj a sütéshez

1. Az alsó es felső csirkeszárnyakat sózd és borsozd meg.
2. A lisztet tedd egy keverőtálba és add hozzá a pirospaprikát, a köményt, a borsot, a sót és az oregánót. Keverd össze alaposan, majd tedd félre a panírozáshoz.
3. Egy másik tálba törd fel a tojásokat és adj hozzá kevés tejet. Ízesítsd sóval, borssal és (csípős) paprikakrémmel, ízlés szerint.
4. A tojásokat verd fel alaposan és tedd félre a bundázáshoz.
5. A kukoricapelyhet törd apróra. Ez ízlés szerint lehet durva vagy finom állagú. Érdemes egy lezárt zacskóban szétmorzsolni a corn flakes-t. Ezen egyszerű trükk segítségével a konyha tiszta marad. Sok idő és energia megtakarítható általa.
6. Forrósíts fel az olajat a sütéshez. Amíg az olaj melegszik, panírozd be a csirkefalatokat. Ehhez először a húst forgasd a fűszeres lisztbe, majd a tojásba és végül a tört kukoricapehelybe.
7. Süsd, forró olajban mindkét oldalát készre. A kisebb, csont nélküli falatok kb. 6-8 perc alatt átsülnek (persze mérettől függően). A csontos darabok sütése több időt igényel.
8. A készresült falatokat szedd papírszalvétára, a felesleges olaj eltávolításához.