



Чикен Нагетс

Чикен Нагетс, или популарните пилешки ќофтенца кои се служат во рестораните за брза храна. Секогаш е подобро да ги подготвите самите, од свежи состојки, кога и да посакате!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За СМЕСАТА ОД МЕСО ќе ви треба:

- 250 грама пилешко бело месо
- половина кромид
- 40 грама леб
- 1 чешне лук
- 1 лажица соја сос
- 1/2 лажице сол
- 1/2 лажица сенф
- малку бибер

За ПОХУВАЊЕ ќе ви треба:

- 30 грама млеко
- 30 грама брашно
- 1 јајце
- малку сол
- 1/2 лажице прашак за пециво

Ќе ви треба и:

- масло за пржење
- по потреба презла

Чекор 1

Пилешкото месо исечете го на помали коцки, кромидот и лукчето исецкајте го, лебот издробете го и ставете ги во сад за блендирање.

Додајте ги сенфот, сосот од соја, сол и бибер. Блендирајте ги додека се добие мазна смеса.

Чекор 2

Од смесата направете мали ќофтиња. Оваа количина е доволна за 10 парчиња.

Чекор 3

Подгответе ја смесата за похување.

Во сад изматете ги јајцето и млекото, додајте ги брашното, пецивото и малку сол.

Измешајте ги да се изедначат.



Чекор 4

Ќофтињата прво ставете ги во смесата, потоа во презла и пржете ги во загреано масло од двете страни. Испржени извадете ги на салфетка да се впије вишокот на маснотија.

Чекор 5

Послужете ги топли со салата, пржени компири, кечап и мајонез по желба.

Совет

Овие ѓофтиња се толку вкусни, што веруваме дека ќе станат дел од вашето семејно мени!

Користени производи:



Вок тава



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk