

Куриные наггетсы

Вам понадобится

Куриное филе	500 г
Яйцо	2 шт
Мука	100 г
Панировочные сухари	150 г
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Нарезать куриное филе небольшими кусочками. Посолить, поперчить, при желании добавить специи (паприка, чесночный порошок).
- 2 Обмакнуть кусочки последовательно в муку, затем во взбитые яйца, затем в сухари. Разложить на доске и заморозить.
- 3 **Вакуумирование:** замороженные наггетсы поместить в вакуумный пакет, установить его в вакуумный упаковщик, действуя согласно руководству по эксплуатации. Выбрать режим СУХОЙ.
- 4 Для приготовления обжарить во фритюре или духовке.