

Наггетсы куриные

Вам понадобится

Курица (филе грудки)	340 г
Яйцо куриное	3 шт
Масло растительное	700 мл
Сухари панировочные	по вкусу
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Филе нарезать кубиками по 2,5-3 см. Яйца взбить до однородной массы. Филе натереть солью и специями, каждый кусок обмакнуть в яйцо и обвалять в панировочных сухарях.
- 2 Наггетсы выложить в корзину для жарки в один слой. В чашу мультиварки налить растительное масло. Установить программу ФРИТЮР, время приготовления 15 минут. Нажать «Старт».
- 3 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки опустить корзину с наггетсами в масло. Готовить при открытой крышке до окончания программы.