



Nuggetsy z kurczaka z popcornem

3 porcje

1 godzina

Składniki

- 50 g mąki
- 1 i 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- 2 jajka
- 3/4 łyżeczki soli
- szczypta mielonego pieprzu
- 50 g solonego popcornu
- 50 g lekko czerstwego chleba, w kawałkach
- 1/2 pęczka świeżej kolendry, posiekanej, dodatkowa ilość do dekoracji
- 30 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1 łyżeczka skórki z limonki
- 50 g oliwy z oliwek
- 200 g śmietany 18%
- 300 g piersi z kurczaka, pokrojonej w kostkę
- 3/4 łyżeczki soli
- 1 ząbek czosnku
- 3 kromki chleba tostowego bez skórki, porwane na kawałki
- 90 g serka śmietankowego
- 50 ml mleka
- woda do zwilżania rąk
- olej roślinny do smażenia"

Przygotowanie

1

W misce umieść 50 g mąki i 1 1/2 łyżeczki papryki. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw.

2

W misce umieść 50 g mąki i 1 1/2 łyżeczki papryki. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw. Przygotuj drugą miskę, wbij 2 jajka, dodaj szczyptę soli i szczyptę pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i odstaw.

3

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 50 g solonego popcornu i 50 g czerstwego chleba. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Przełóż do trzeciej miski i odstaw. W kielichu umieść kolendrę, 30 g soku z cytryny, 1 łyżeczkę skórki z limonki, 50 g oliwy z oliwek i 200 g śmietany. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Przełóż do miski i odstaw. W kielichu do gotowania umieść 300 g piersi z kurczaka, 3/4 łyżeczki soli, 1 ząbek czosnku, 3 kromki chleba, 90 g serka śmietankowego i 50 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Przełóż do miski.



Zwilżonymi rękami kurczaka uformuj kulki wielkości orzecha włoskiego (około 28 sztuk) i spłaszcz je w kształt nuggetsów . Najpierw obtocz w misce z przyprawioną mąką, potem w misce z roztrzepanymi jajkami, a na końcu w misce z bułką tartą. Rozgrzej olej na patelni i smaż nuggetsy na złoty kolor. Odsącz na papierowych ręcznikach.



Podawaj gorące nuggetsy popcornowe z przygotowanym sosem, posypane świeżą kolendrą. Smacznego!