

Panas ayam



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

60 dkg csirkemell

2-3 ek. Kotányi VEGGY EXOTIC fűszerkeverék

3 csomag Spicy Chicken Chips összetörve

2-3 ek. panírmorzsa

2 tk. Chayenne bors (ízléstől függően, mert csípős)

3 ek. pirított napraforgó (szeletelt mandula is jó)

4 tojás

1-2 tk. Actívia pille joghurt

só

liszt a panírhoz

zsiradék a sütéshez

Elkészítés

A csirkemellet közepes csíkokra vágom és fűszerezem sóval és Kotányi fűszerkeverékkel.

Egyik edényben elkészítem a panírt, amihez a Chipset apróra összetöröm. Én a zacskójában tettem ezt meg és csak azután bontottam fel.

Ehhez teszem a panírmorzsát, a Chayenne borsot (ízlés szerint, hiszen csípős lesz), pirított magot és összekeverem.

Másik edényben felferem a tojásokat és hozzáadom a joghurtot. Ettől a hús is puhább lesz és a zamata is ízletesebb.

A harmadik edény természetesen a lisztnek kell.

A fűszerezett húst panírozom és forró zsiradékban kisütöm.

Rizzsel, krumplipürével tálalom, vagy "nasiként" fogyasztom.

Jó étvágyat hozzá!