

Pikánsan csípős csirkemell csíkok



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

40 dkg filézett csirkemell

3 tojás

60 gramm chips

60 gramm zsemlemorzsa

2 tk fokhagyma granulátum

Chili szósz

1 ek kefir vagy joghurt

piros paprika

só

bors

Elkészítés

A filézett csirkemellet közepesen hosszú csíkokra vágtam, el sóztam, fűszereztem és 30 percet állni hagytam.

A szükséges fűszereket előre összekevertem, így egyszer több az ízesítés és kiemelhettem a kedvenc fűszereimet is.

A csíkokra vágásnál a vastagságra is figyeltem, hogy könnyebben átsüljön.

Én Chio chipset vásároltam, tejfölös-hagymás ízesítéssel, amit apróra daráltam. Próbáltam már paprikással és más ízesítéssel is, ez ízlés kérdése.

A ledarált chipset és zsemlemorzsát összekevertem.

Szeretjük a csípős, új ízeket, ezért két csepp chili szószt és kefirt is kevertem a tojáshoz.

A panírozás sorrendje a szokásos: liszt, tojás, panírmorzsza jelen esetben a keverék.

Panírozást követően, forró olajban kisütöttem és sültkrumplival tálaltam.

Jó étvágyat kívánok hozzá!