





Gotowane kawałki kurczaka panierowane i smażone

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

udka kurczaka przekrojone na połówki - 2 szt.
marchewka - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
selera - - kawałek
sól i pieprz - - do smaku

przyprawa uniwersalna - - do smaku
Dodatkowo: -
jaja - 2 szt.
bułka tarta do panierowania - - trochę
olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kawałki kurczaka dokładnie opłukać, a następnie włożyć do garnka zalać wodą i doprowadzić do zagotowania. Zdjąć szumowiny wytworzone podczas gotowania. Dodać obraną jarzynę, sól, pieprz oraz przyprawę uniwersalną do smaku. Gotować około 20 - 30 minut. Mięso wyjąć i wystudzić.

Jajka rozbełtać dodać soli do smaku. Do głębszego talerza wsypać tartą bułkę. Wystudzone kawałki kurczaka zanurzać w rozbełtanym jajku, a następnie panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor.

Podawać do drugiego dania albo jako przekąskę.