




Pałki z rosolu w płatkach kukurydzianych

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

pałki kurczaka ugotowane w rosolu - 4 szt.	jajka - 2 szt.
płatki kukurydziane - 1 i 1/4 szklanka	przyprawa do kurczaka - 1/2 łyżeczka
mąka pszenna - 3 łyżka	olej lub masło klarowne do smażenia -

Dodatkowe info:

Dzisiaj rosół ugotowany na pałkach kurczaka, a na drugie pałki w płatkach kukurydzianych. Z jednej porcji pałek 2 danie. Pałki bardzo smaczne proste w przygotowaniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Po ugotowaniu rosolu pałki wyjąć, przestudzić. Jajka rozbełtać widelcem z dodatkiem przyprawy do kurczaka, płatki kukurydziane rozgnieść wałkiem na drobno, mąkę wsypać do miski lub głębokiego talerza. Przestudzone pałki obtaczać w mące, następnie w rozbełtanym jajku i panierować w płatkach kukurydzianych. Smażyć na rozgrzanym oleju lub maśle klarownym na rumiany złoty kolor z każdej strony. Podawać jako dodatek do drugiego dania.