



## Skrzydółka kurczaka z Luizjany

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

skrzydółka kurczaka - 12 szt.

orzeszki ziemne solone - 10 dag

mąka - 1 łyżka

jajka - 2 szt.

woda - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

pieprz cayenne - do smaku  
sos -

papryczka chilli - 1 szt.

cebula - 1 szt.

czerwona papryka - 1 szt.

olej - 2 łyżka

ketchup - 200 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** 1. Orzeszki zmielić drobno na panierkę i wymieszać z mąką

2. Skrzydółka oprószyć solą, pieprzem i pieprzem cayenne.

3. Zanurzać mięso w jajku roztrzepanym z wodą i obtoczyć w orzechowej panierce, dobrze dociskając.

4. Smażyć na gorącym oleju 8-10 min. Odsączyć na papierowym ręczniku i podawać z sosem.

**KROK 2:** sos: Paprykę okroić w kosteczki, podsmażyć na gorącym oleju z posiekaną cebulą, pokrojoną papryczką, domieszać ketchup. Odstawić.