

Куриные наггетсы с соусом из редиса

Автор: Мухаббат

28.05.2012 08:14 - Обновлено 28.05.2012 08:21



Наггетсы — это золотистые кусочки курицы, обжаренные в панировке. Наггетсы - это превосходное блюдо, в котором при замене различных специй, панировки, а также приправ получается разный вкус. Преимущественно наггетсы готовятся в местах быстрого питания, но их с легкостью можно приготовить и в домашних условиях. Предлагаю Вам свой вариант. Они настолько просто и быстро готовятся, но и с такой же скоростью поедаются. Куриное филе получается всегда сочным! Минимальные затраты времени и финансов! К наггетсам можно подать кетчуп, я же предлагаю пикантный соус из редиса.

Куриные наггетсы с соусом из редиса

Автор: Мухаббат

28.05.2012 08:14 - Обновлено 28.05.2012 08:21

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. куриного филе

соль

для кляра:

2 яйца

2-3 ст.л. муки

соль по вкусу

молотый чёрный перец по вкусу

Куриные наггетсы с соусом из редиса

Автор: Мухаббат

28.05.2012 08:14 - Обновлено 28.05.2012 08:21

растительное масло для жарки

для соуса:

8-10 шт. некрупных редисок

2-3 ст.л. натурального йогурта

0,5 ч.л. приправы хмели-сунели

соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриные наггетсы с соусом из редиса

Автор: Мухаббат

28.05.2012 08:14 - Обновлено 28.05.2012 08:21

Куриное филе (если замороженное, предварительно разморозить, затем вымыть и обтереть бумажным полотенцем) нарезать на небольшие кусочки. Слегка посолить с обеих сторон и оставить минут на 10.

Кляр: яйца взбить венчиком с солью и молотым чёрным перцем, постепенно добавить муку, хорошо перемешать. По консистенции должен быть, как сметана. *Если получилось густоватое тесто, то можно добавить совсем немного кипячёной воды.*

На сковородку налить масло так, чтобы полностью покрывало дно и раскалить на среднем огне.

Каждый наггетс окунуть в кляр (он должен покрыть весь кусочек) и выложить в сковороду. Обжаривать на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета (в среднем по 2-3 минуты с каждой стороны). Готовые наггетсы выложить на бумажное полотенце, чтобы впитать лишний жир.

Куриные наггетсы с соусом из редиса

Автор: Мухаббат

28.05.2012 08:14 - Обновлено 28.05.2012 08:21

Соус: редис очистить от хвостиков, вымыть и натереть на мелкой тёрке. Отжать выделившийся сок. В чашку выложить отжатый редис, посолить, добавить хмели-сунели и натуральный йогурт, перемешать.

На тарелку выложить наггетсы, сбоку выложить соус и украсить веточкой зелени.



Куриные наггетсы с соусом из редиса

Автор: Мухаббат

28.05.2012 08:14 - Обновлено 28.05.2012 08:21

{comments on}