



CSIRKE NUGGETS

HOZZÁVALÓK

- 200 g toast kenyér, darabolva
- 300 g csirkemell filé, kockázva
- ¾ tk só
- ¼ tk pirospaprika
- 1 gerezd fokhagyma
- 90 g krémsajt
- 70 g tej
- 2 tojás
- olaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a kenyeret a keverőedénybe, és darálja **5mp/7-es fokozaton**, majd tegye félre egy lapos tálba.
2. Tegye a csirkemellet, a sót, a paprikát, a fokhagymát, 50 g zsemlemorzsát, a krémsajtot, a tejet a keverőedénybe, és aprítsa **15mp/7-es fokozaton**.
3. Nedves kézzel formázzon a keverékből dió nagyságú golyókat, majd finoman lapítsa ki mindegyiket.
4. Verje fel a tojást, és bundázza be a nuggets-et a tojással, majd a morzsával.
5. Hevítsen olajat egy serpenyőben, és süsse a nuggets mindkét oldalát aranybarnára, majd konyhai papírtörlőre téve itassa fel a felesleges olajat. Tálalja azonnal.



Elkészítés
10 perc



Teljes idő
40 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
4 adag