

Skrzydółka Kurczaka w Panko

Chrupiące skrzydółka kurczaka z pikantną nutą srirachy, przygotowane w Airfryerze, to idealna przekąska na każdą okazję. Podawane z ulubionym sosem stanowią doskonałe połączenie smaku i prostoty

🍴 Ilość porcji: 6

🕒 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg surowych skrzydółek kurczaka, przyciętych
- 2 łyżki przyprawy sriracha
- 70 g mąki
- 2 średnie jajka, roztrzepane
- 100 g bułki tartej panko
- Olej w sprayu



Wykonanie:

Ułóż skrzydółka na dużym talerzu lub w misce, osusz papierowym ręcznikiem i posyp przyprawą sriracha. Wmasuj przyprawę w mięso i odstaw na 30 minut.

Przygotuj trzy talerze - na jeden wsyp mąkę, na drugi wlej roztrzepane jajka, a na trzeci bułkę tartą. Ustaw je w linii, a na końcu dodaj czysty talerz na gotowe skrzydółka.

Obtocz skrzydółko w mące, dokładnie je pokrywając, a następnie strzep nadmiar. Zanurz je w jajku, a potem obtocz w bułce tartej.

Gotowe skrzydółko połóż na czystym talerzu i powtórz proces z resztą mięsa.

Spryskaj skrzydółka delikatnie olejem i ułóż na dużej tacce do pieczenia.

Umieść tacę w koszu frytkownicy na średniej wysokości.

Ustaw tryb smażenia na gorąco Air Fry na 170°C i czas 25 minut. Połowie czasu obróć skrzydółka i ponownie spryskaj olejem. Frytkownica poinformuje Cię, kiedy to zrobić.

Podawaj na ciepło z sosem słodko-pikantnym lub srirachą jako dipem.