Skrzydełka Kurczaka w Panko

Chrupiące skrzydełka 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 min



Składniki

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

Wykonanie:

Ułóż skrzydełka 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 skrzydełka.
Obtocz skrzydełko w mące, dokładnie je pokrywając, a następnie strzep nadmiar. Zanurz je w jajku, a potem obtocz w bułce tartej.
Gotowe skrzydełko połóż na czystym talerzu i powtórz proces z resztą mięsa.
Spryskaj skrzydełka delikatnie olejem i ułóż na dużej tacce do pieczenia.
Umieść tackę w koszu frytkownicy na średniej wysokości.
Ustaw tryb smażenia na gorąco Air Fry na 170°C i czas 25 minut. Połowie czasu obróć skrzydełka i ponownie spryskaj olejem. Frytkownica poinformuje Cię, kiedy to zrobić.
Podawaj na ciepło z sosem słodko-pikantnym lub sriracha jako dipem.