

Kuřecí křidélka smažená



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

503 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kridelka-smazena>

Příprava

Křidélka opláchneme pod studenou tekoucí vodou a dáme na prkénko. Ostrým nožem odstraníme konce křidélek, nebo je odtrháme nůžkami na drůbež. Nožem je podélně z každé strany 3x nařízneme a uprostřed křidélka v místě kloubu kůži přerůžeme. Vejce rozšleháme se 2 lžícemi vody a mírně osolíme. Křidélka osolíme z obou stran, obalíme hladké mouce, ve vejci a ve strouhance. Na pánvi na rozehrátém oleji je zvolna usmažíme po obou stranách. Křidélka podáváme s brambory, bramborovou kaší nebo bramborovým salátem.

Tip k receptu

Na přípravu smažených křidélek používáme nejlépe velká křidélka. Na menších křidélkách je méně masa.

Ingredience

- 4 kuřecí křidélka
- sůl
- Na obalení - 1 vejce
- 4 lžíce hladké mouky
- 5 lžic strouhanky
- slunečnicový olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

