

כנפיים מצופות בטיגון עמוק



רכיבים

- קילוגרם כנפי עוף נקיות מהשפיץ ומחולקות לשניים
- ביצה
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- חבילה פירורי לחם פירורית זהב
- כפית מלח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה מתוקה
- כפית כורכום
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים או פטריות אסם
- כוסות מים רותחים
- כוסות שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. מרתיחים מים בסיר עם אבקת תיבול, מבשלים את הכנפיים כ-15 דקות, מוציאים ומסננים היטב.
2. מערבבים בצלוחית את הביצים, צ'ילי מתוק וקטשופ.
3. מערבבים בצלוחית שנייה את פירורי הלחם והתבלינים.
4. שמים את הקמח בצלוחית שלישית.
5. מחממים את השמן, טובלים כל כנף בקמח, אחר כך בביצים, לאחר מכן בפירורית זהב ומהדקים היטב את הציפוי.
6. מטגנים עד להשחמה טובה ומסננים מהשמן.

45 דקות

8 servings 8