

צ'יקן נאגטס



רכיבים

- חזה עוף טחונות
- כפית בזיליקום מיובש
- כפית אורגנו
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- ביצה טרופות
- כפות רוטב ברביקיו אסם
- כוסות קמח לבן
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. מוסיפים לקערה את התבלינים, מתבלים במלח ובפלפל ומערבבים. צרים מהתערובת כדורים קטנים ומשטחים אותם קלות לקבלת קציצות קטנות (נאגטס).
2. מערבבים את הביצים עם רוטב הברביקיו.
3. טובלים את הקציצות בקמח, בתערובת הביצים ורוטב הברביקיו ושוב בקמח, ומטגנים במחבת רחבה עם שמן בשני הצדדים עד שהן מזהיבות.

30 דקות

6 servings 6