

נאגטס קלאסי בתיבול מושלם



רכיבים

- גרם בשר עוף חתוך לנתחים מלבניים
- כף קורנפלור
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות מטבל ברביקיו
- כף קטשופ 750 גרם אסם
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף אבקת שום
- פחית מי סודה
- ביצה
- כפית מלח
- כוס קורנפלור
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- קילוגרם שמן תירס

הכנה

1. מערבבים בקערה את נתחי העוף ואת התיבול שלהם - רוטב ברביקיו, סויה, קטשופ, פפריקה מתוקה ואבקת שום ומשהים 20 דקות.
2. מוסיפים 1 כף קורנפלור ומערבבים.
3. במחבת או סיר רחב מחממים שמן לטיגון עמוק.
4. מערבבים בקערה אחרת אתה סודה והביצה.
5. מערבבים בקערה שנייה קמח, חצי כוס קורנפלור ומלח. מצרפים לסודה והביצה ומערבבים עד שהבלילה אחידה ולא יותר (נמנעים מערבוב יתר).
6. טובלים את נתחי העוף אחד אחד בבלילה ומעבירים לשמן החם. מטגנים דקה-שתיים מכל צד עד הזהבה.
7. מעבירים לצלחת עם נייר סופג.
8. מגישים עם מיקס בטעם קטשופ ומיונז SPREAD&DIP.

30 דקות

4