

סוכריות עוף עם צילי מתוק



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם חזה עוף (קוביות או פילה)
- כוס קמח
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- כפות מים (או לפי הצורך)
- כוסות קורנפלקס שבור לחתיכות
- 1/2 2/1 כוס רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל

הכנה

1. מערבבים בקערה את הקמח עם הפפריקה המתוקה, מלח ומים, עד לקבלת בלילה סמיכה, כמו טחינה.
2. טובלים את חתיכות העוף בבלילה.
3. בקערה נפרדת שמים את שברי הקורנפלקס ומצפים את העוף.
4. מכניסים לאייר פרייר (סיר טיגון ללא שמן) ומטגנים 5-10 דקות, או עד שמוכן.
5. מעבירים לקערה, מקפיצים עם רוטב הצ'ילי המתוק ומגישים.

20 דקות

4 4