

هناكل إيه النهارده : أجنحة الدجاج الحارة



الثلاثاء 21 مارس 2017 12:03 م

المقادير

- 10 قطع أجنحة دجاج
- 1 كوب حليب
- 2 كوب دقيق
- 1 بيضة
- 3 ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 3 ملعقة صغيرة ثوم بودرة
- 3 ملعقة صغيرة بصل بودرة
- 1 ملعقة كبيرة شطة
- 1 ملعقة كبيرة بابريكا
- زيت للقلي

طريقة التحضير

تغسل أجنحة الدجاج جيداً، ويقطع الطرف الأخير منها
يوضع الدقيق في بولة غويطة، ويضاف إليه الملح والفلفل الاسود والبابريكا والثوم البودرة والبصل البودرة والشطة، وتخلط جيداً
يوضع الحليب في بولة، ويضاف إليه البيض، ويخفق جيداً
تغمس قطع الدجاج في الدقيق ثم في خليط البيض، وتكرر العملية مرتين لكل قطعة دجاج مع مراعاة ان تكون اخر طبقة من الدقيق
يوضع زيت غزير في مقلاة غويطة على نار مرتفعة حتى يسخن
تقلى قطع الدجاج في الزيت، مع تخفيف النار قليلاً لضمان النضج من الداخل
تقلب على الجانبين حتى تكتسب اللون الذهبي وتنضج
ترفع على ورق مطبخ حتى تتخلص من الزيت الزائد