Przepis na nuggetsy z indyka

Potrzebne składniki:

1 x  pierś z indyka

1 x jajko

sól, pieprz, przyprawa do drobiu lub gyros

6 łyżek bułki tartej

2 łyżki mąki pszennej

olej do smażenia (kokosowy lub rzepakowy)

ulubiony sos np. słodkie chili

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić na małe kawałki, przyprawić do smaku i pozostawić na minimum godzinę. Po tym czasie obtaczać w roztrzepanym jajku, mące i bułce tartej. Piec na patelni na złoty kolor, około 3 min z każdej strony. Obsuszyć nadmiar oleju na ręczniku papierowym. Podawać można z warzywami, ziemniakami, kaszą, ryżem jako danie lub z ulubionym sosem jako przekąskę.

 Smacznego!