

Link do produktu: <https://rafex.eu/sekretny-posypka-do-skrzydelek-i-udek-100-g-p-16055.html>



Sekretny Posypka Do Skrzydełek I Udek 100 G

Cena	3,96 zł
Numer katalogowy	05906681925340
Kod EAN	05906681925340
Producent	Rafex

Opis produktu

Skład:

mąka, sól, tymianek, bazylia, oregano, seler liść, seler nasiona, czarny pieprz, gorczyca czarna, gorczyca biała, papryka słodka, czosnek, imbir, biały pieprz

Charakterystyka:

Niezliczona ilość wyjątkowych dodatków sprawia, że sekretna posypka do skrzydełek i udek nabiera wyjątkowego znaczenia w Twojej kuchni. Naturalne **Składniki:**, tradycyjne suszenie i świeżość w każdym momencie to znaki rozpoznawcze tej mieszaniny. Jest to unikalna kompozycja nietypowych, rzadko spotykanych składników, m.in. białego pieprzu, nasion selera czy czarnej gorczycy. Dzięki temu jest to produkt wyjątkowy i smaczny. Pojemność: 100 g.

Zastosowanie:

Do udek i skrzydełek kurczaka.

Ciekawostki:

Niezwykły przepis z użyciem sekretnej posypki:

Wymieszaj w osobnym naczyniu maślanę z jajkiem dopóki się ze sobą nie połączą. Zamocz kurczaka w maślanej miksturze i zostaw na 20-30 minut. Wyciągnij kurczaka i pozwól nadmiarowi mikstury ocieć. Zanurz kawałki kurczaka w mące z przyprawami tak, by pokryła całość i strzep nadmiar panierki. Połóż kurczaka na kracie umieszczonej nad blaszką i zostaw na 20 minut. W międzyczasie rozgrzej w wielkim kotle 50ml oleju na średnim-dużym ogniu do temperatury 176 stopni (by sprawdzić temperaturę). Kiedy zostanie osiągnięta temperatura, zmniejsz ogień na średni, by utrzymać 176 stopni. Smaż po 3-4 kawałki naraz, żeby nie przepełnić kotła. Smaż przez 15-18 minut aż kawałki będą miały złocisto-brązowy kolor, obracając tylko raz. Usmażone przenieś na blaszkę pokrytą ręcznikami papierowymi. Pozwól olejowi uzyskać odpowiednią temperaturę, zanim dodasz kolejne kawałki.