

HJEMMELAVEDE KYLLINGENUGGETS

Lækre hjemmelavede kyllingenuggets, der vendes i kiksekrummer og steges i olie, så de bliver ekstra sprøde. Det er bare virkelig lækkert, og så er det tilmed nemt at lave.

-

Til

- 2 kyllingebryster
- 100 g kiks (gerne TUC kiks)
- 2 tsk paprika
- 1 tsk hvidløgpulver
- lidt chiliflager
- lidt salt
- 2 æg
- olie til stegning

Fjern fedt og hinder fra kyllingen, og skær den i små stykker.

Kom kiks, paprika, hvidløgpulver, chiliflager og lidt salt i en frysepose, og knus det med en kagerulle – det er nemmest at vende kyllingestykkerne heri, hvis kiksene bliver helt knust.

Hæld de knuste kiks ud i en dyb tallerken. Slå æg ud i en anden dyb tallerken, og pisk dem sammen med en gaffel.

Vend først kyllingestykkerne i æg og derefter i kiks. Steg dem i olie på en varm pande, til de er gennemstegte og gyldne.

Servér f.eks. med ovnkartofler og råkost.

