

Nuggetsy z pieczarek

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 3-4 osoby

Czas gotowania: 10 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Do naczynia wsypać 160 g mąki pszennej, 40 g mąki kukurydzianej, wbić 1 jajko, wlać 220 g wody lekko gazowanej i 70 g mleka. Wsypać pół łyżeczki soli i pół łyżeczki czarnego mielonego pieprzu.
2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto. Czas 1 minuta, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż. Ciasto przelać do miseczki, odstawić je na 30 minut.
4. 600 g małych pieczarek oczyścić, 100 g bułki tartej wsypać do miseczki. Następnie każdą pieczarkę zanurzyć w cieście i obtoczyć w bułce tartej.
5. W rondelku rozgrzać olej, smażyć nuggetsy z pieczarek na złoty kolor z każdej strony.
6. Nuggetsy z pieczarek wyjąć na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.