

Fingersy z kurczaka

Chrupiące Fingersy z Kurczaka – Domowa Przekąska Idealna

Dla kogo?

Chrupiące fingersy z kurczaka to propozycja dla **wszystkich miłośników soczystego mięsa drobiowego** w chrupiącej panierce. Doskonale sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i jako przekąska dla najmłodszych. Delikatne mięso z kurczaka pokrojone w podłużne paski i otoczone wyjątkową panierką z płatków kukurydzianych i ziaren zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Fingersy z kurczaka to świetny pomysł na **nieformalne spotkanie ze znajomymi**, wieczór filmowy czy imprezę sportową. Można je przygotować również jako szybki obiad w ciągu tygodnia lub przekąskę na weekend. Ich przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt zachwyci wszystkich gości.

Czy wiesz, że?

Sekret idealnych fingersów tkwi w **odpowiedniej panierce**. Połączenie Fixu Knorr z pokruszonymi płatkami kukurydzianymi oraz ziarnami dyni i słonecznika nadaje im niepowtarzalny smak i chrupiącą teksturę. Warto pamiętać o dokładnym obtoczeniu mięsa najpierw w mieszance jajka z mlekiem, a dopiero potem w panierce – dzięki temu panierka będzie idealnie przylegać do mięsa podczas smażenia.

Dla urozmaicenia

Fingersy z kurczaka możesz podać na wiele sposobów. Klasycznie smakują z **domowym dipem** przygotowanym z majonezu i ketchupu z dodatkiem przypraw z opakowania. Świetnie komponują się z frytkami, pieczonym ziemniakiem lub purée ziemniaczanym. Dla bardziej wyrazistego smaku podaj je z miksem świeżych sałat skropionych sosem winegret. Możesz też eksperymentować z dodatkami do panierki, dodając ulubione zioła lub przyprawy.