

Paluszki z kurczaka

Paluszki z kurczaka – prosty przepis na pyszny posiłek

Chrupiące paluszki z kurczaka to **doskonała propozycja** na szybki obiad lub przekąskę. Piersi z kurczaka pokrojone w paski o grubości 1 centymetra, dokładnie oprószone Fixem Knorr i obsmażone na złoty kolor, zachwycą każdego swoim smakiem i prostotą przygotowania.

Dla kogo?

Paluszki z kurczaka to danie, które *pokochają zarówno dorośli, jak i dzieci*. Jest to idealna propozycja dla osób ceniących sobie szybkie, a jednocześnie smaczne posiłki. Dzięki prostemu przepisowi, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z przygotowaniem tego dania.

Na jaką okazję?

Ten przepis sprawdzi się **na niemal każdą okazję** – od codziennego obiadu, przez kolację z przyjaciółmi, po domowe przyjęcie. Paluszki z kurczaka można podać jako główne danie lub jako apetyczną przekąskę podczas spotkań towarzyskich.

Czy wiesz, że?

Kluczem do idealnych paluszków z kurczaka jest odpowiednie odsączenie ich z tłuszczu po smażeniu. Użyj do tego papierowych ręczników, a danie będzie lżejsze i zdrowsze. Dip przygotowany z sosu z opakowania Fixu Knorr, majonezu i jogurtu naturalnego doskonale podkreśli smak mięsa.

Dla urozmaicenia

Paluszki z kurczaka możesz podać na wiele sposobów. Świetnie komponują się ze *świeżą sałatą i posiekanym szczypiorkiem*. Jako dodatki sprawdzają się również pieczone w ziołach ziemniaki, ryż lub lekka surówka z marchewki i pomarańczy. Dla bardziej wyrazistego smaku dipu, dodaj kilka kropel tabasco i szczyptę pieprzu.