

Paluszki z kurczaka w płatkach kukurydźnianych

Chrupiące Paluszki z Kurczaka w Płatkach Kukurydźnianych

Odkryj nowy wymiar smaku z naszymi **chrupiącymi paluszkami z kurczaka w płatkach kukurydźnianych**! To danie, które zachwyci nie tylko smakiem, ale i wyglądem. Soczyste kawałki kurczaka otulone w chrupiącą panierkę z płatków kukurydźnianych to propozycja, która spodoba się zarówno dzieciom, jak i dorosłym.

Dla kogo?

Te pyszne paluszki to *idealna propozycja dla rodzin z dziećmi*. Maluchy pokochają ich zabawny wygląd, zwłaszcza gdy ułożysz je na talerzu w kształt kraba! To również świetna opcja dla osób poszukujących szybkiego i sycącego posiłku po pracy czy treningu.

Na jaką okazję?

Paluszki z kurczaka sprawdzą się jako **nieformalna przekąska na spotkanie z przyjaciółmi**, element większego bufetu czy danie główne na rodzinny obiad. Możesz je przygotować zarówno na ciepło, jak i na zimno – świetnie sprawdzą się jako element lunchboxa do pracy czy szkoły.

Czy wiesz, że?

Panierka z płatków kukurydźnianych to nie tylko ciekawy smak, ale również **zdrowsza alternatywa** dla tradycyjnej bułki tartej. Płatki kukurydżiane nadają paluszkom wyjątkowej chrupkości i złocistego koloru, a pieczenie zamiast smażenia pozwala

ograniczyć ilość tłuszczu w potrawie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z przyprawami dodawanymi do kostki Knorr i oleju – spróbuj dodać *słodką paprykę, czosnek granulowany* czy *zioła prowansalskie*. Paluszki świetnie smakują z różnymi dipami – od klasycznego ketchupu po sos czosnkowy, miodowo-musztardowy czy łagodny sos curry.