

Piščančje palčke s pomako

Te piščančje paličke imajo skorjico iz čipsa!
Uporabila sem tistega z okusom
po siru, lahko pa si izbereš
tudi drugega po svojem
okusu. Palčke postreži
z mojima preprostima
pomakama.

Potrebuješ:

250 g na tanke trakove
narezanega piščančjega fileja
150 g kakovostnega čipsa
z okusom po siru
5 žlic naribanega parmezana
6 žlic moke
1 jajce

Za marinado

200 ml pinjenca
1 žličko worcestrske omake
1 žličko sojine omake
1 strt majhen strok česna
¼ žličke zmlate paprike
¼ žličke suhega origana

majonezna pomaka

4 žlice majoneze
1 žlička polnozrnatne dijonske gorčice
1½ žličke javorovega sirupa ali medu
1 žlička mrzle vode

paradižnikova pomaka

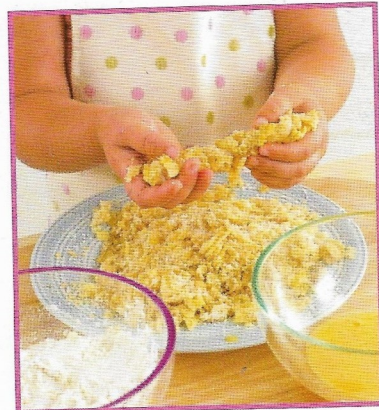
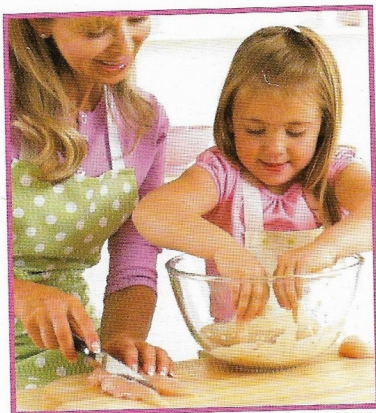
½ žličke sladke čilijeve omake
2 žlici kečapa
2 žlički limetinega soka

Kako pripraviš piščančje palčke

PRIPRAVA 35 minut in čas za mariniranje

PEKA 15 minut

ZA 4 OSEBE



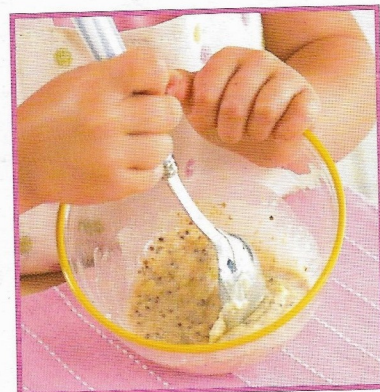
1 V veliki skledi zmešaj sestavine za marinado. Kose piščanca prekrij z marinado. Pokrij in pusti stati vsaj eno uro.

2 Pečico segrej na 200 °C. Krompirjev čips v plastični vrečki stri v drobtine in jih zmešaj s parmezanom.

3 V eni skledi zmešaj moko in poper. V drugi razžvrkljaj jajce in 1 žlico mrzle vode. Kose piščanca povaljaj v moki, pomoči v jajce in povaljaj v drobtinah.

4 Ko končaš, trakove piščanca zloži na pekač in v pečici peci 15 minut.

Po 7 minutah obrni.



5 V skledicah zmešaj sestavine za omaki, nato vanju pomakaj hrustljivo pečena piščanca.