

POPCORN DE PUI – Nuggets de pui | Pui Crocant | Mini – Șnițele Pufoase în Crustă



POPCORN DE PUI – Nuggets de pui | Pui Crocant | Mini – Șnițele Pufoase în Crustă



Popcorn de pui, cine ar fi crezut! Chiar dacă se aseamănă mai mult cu Nuggets de pui de la KFC, această gustare cu piept de pui este foarte delicioasă, crocantă și plină de arome, iar cu siguranță este binevenită. Un pui crocant nemaipomenit.

Dacă îți dorești un snack delicios, atunci pregătește această rețetă rapidă de popcorn cu piept de pui, cunoscute și sub numele de Mini-Snitele de pui pufoase, cu o crustă crocantă.

Popcornul de pui este crocant la exterior, fraged în interior, iar crusta este pur și simplu perfectă.

- 300 g piept de pui, sau după preferințe
- 150 g făină albă de grâu
- 70 g amidon de porumb
- 30 g lapte rece
- 1 ou
- 1 linguriță de sare;

- 1 linguriță piper
- 4-5 căței de usturoi (pentru 300 g de carne)
- 1 lingură boia de ardei dulce afumată
- 1 lingură de oțet
- 1-2 linguri de sos de soia
- 1-2 lingurițe de sos iute (după gust)

1. Ia pieptul de pui și taie-l în bucățele mici, asemănătoare cu floarea-soarelui. Dacă pieptul este prea gros, poți tăia fiecare bucată în jumătate pentru a obține bucăți mai mici.



2. Într-un bol mare, amestecă usturoiul zdrobit, paprika, oțetul, sosul de soia, sarea, sosul iute și laptele rece. Acest amestec va fi marinada pentru bucățile de piept de pui. Lasă pieptul de pui în marinadă timp de 30 de minute până la 1 oră la frigider.

3. Într-un alt bol, pregătește amestecul uscat pentru crusta de popcorn. Amestecă făina de grâu, amidonul de porumb, boiaua, sare și piper după gust.

4. După ce bucățile de piept de pui au stat în marinadă, scoate-le și scurge-le bine pentru a elimina excesul de marinadă.

5. Într-un bol separat, bate oul bine și începe să treci fiecare bucățică de piept de pui prin oul bătut.



6. Apoi, rulează fiecare bucățică prin amestecul uscat pentru a o acoperi uniform cu crusta.

7. Încălzește uleiul într-o tigaie adâncă la foc mediu-înalt. Poți verifica dacă uleiul este suficient de încins punând o bucată mică de făină în el – dacă fierbe imediat, este gata pentru prăjit.

8. Prăjește bucățile de piept de pui în uleiul încins până devin aurii și crocante. Ai grijă să nu le supraîncarci în tigaie, astfel încât să aibă loc să se prăjească uniform.

9. Scoate bucățile de piept de pui prăjite pe un prosop de

hârtie pentru a elimina excesul de ulei.



10. Poți repeta procesul de prăjire pentru a le face și mai crocante, dar nu este obligatoriu.
11. Servește Chicken Popcorn-ul cald, poate fi acompaniat de sosuri preferate, precum sosul de usturoi, ketchup sau sosul de ardei iute.

