Friteeratut broilerinpalat

Aineet:
5-6 kpl broilerin rintapaloja
Kuorrutustaikina:
2 munaa
2 dl maitoa
2 tl suolaa
1 tl viherpippuria
1 ½ dl vehnäjauhoja
½ tl leivinjauhetta
Syväpaistoon:
öljyä

Valmistus:
Leikkaa luuttomat, nahattomat broilerinpalat kolmeen osaan ohuiksi leikkeiksi tai sentin levyisiksi suikaleiksi. Vatkaa munia sen verran, että rakenne rikkoutuu. Sekoita joukkoon maito, mausteet ja vehnäjauho, leivin jauheseos.

Kuumenna öljy padassa tai paksupohjaisessa kattilassa. Kasta broilerinpalat taikinassa haarukan avulla ja keitä ne öljyssä kauniin ruskeiksi, 4-5 minuuttia. Öljy ei saa olla liian kuumaa, että liha ehtii kypsyä ruskistumatta liikaa. Nosta kypsät broilerinpalat reikäkauhalla talouspaperin päälle.