

Куриные крылышки в кляре с кокосом

Ингредиенты:

600 г куриных крылышек
соль по вкусу, перец черный
молотый, перец острый
1 яйцо
100 мл холодной воды

65 г муки или крахмала
80 г кокосовой стружки
800 мл растительного масла
для фритюра

Приготовление:

- 1 Куриные крылышки промойте, обсушите бумажным полотенцем, отрежьте кончики — они вам не понадобятся.
- 2 Каждое крылышко разрежьте в суставе, посолите и поперчите.
- 3 Вилкой слегка взбейте яйцо с водой, посолите по вкусу и добавьте муку.
- 4 Тщательно перемешайте, чтобы не было комочков.
- 5 В емкость мультиварки налейте 800 мл растительного масла и включите программу «Быстрая/Фритюр». Доведите масло до кипения.
- 6 Куриные крылышки обмакните в полученный кляр, а затем запанируйте в кокосовой стружке.
- 7 Опустите крылышки во фритюр (лучше не закладывать все крылышки сразу) и обжаривайте до образования золотистой корочки. В процессе жарки крылышки рекомендую один раз перевернуть.
- 8 Извлеките обжаренные во фритюре куриные крылья из масла и выложите на бумажную салфетку, чтобы стек лишний жир.
- 9 Подавайте с острым кисло-сладким соусом или соусом из кетчупа и майонеза.

