

BALLS & RINGS z gry GRAND THEFT AUTO IV

kulki z kurczaka i krążki cebulowe smażone na głębokim tłuszczu



Przygotowanie: **40 min**

Oczekiwanie: -



Porcja: **5,50 zł**



Ilość porcji: **2**



Stopień trudności



Niezbędne:

- głęboki rondel
- drewniane szczypce lub pałeczki
- papierowy ręcznik kuchenny

© nerdsKitchen.pl



SKŁADNIKI

KULKI Z KURCZAKA

- pierś z kurczaka (300g)
- ser żółty (może być mix rodzajów) – 70g
- czosnek – 2 ząbki
- natka pietruszki (najlepiej suszona) – 1 czubata łyżeczka
- płatki kukurydziane (100g)
- gałka muszkatołowa – 1/2 łyżeczki
- płatki chili – 1/2 łyżeczki
- pieprz czarny – 1/2 łyżeczki
- sól – 1/2 łyżeczki

KRAŻKI CEBULOWE

- duża cebula – 1 szt. (150g)
- mąka pszenna – 4 łyżki
- piwo jasne (70 ml)
- bułka tarta – 4 łyżki (40g)
- pieprz cayenne – szczypta
- sól – szczypta

+ olej rzepakowy do smażenia (300ml)

RACHUNEK

- 4 zł
- 2 zł
- 0,40 zł
- 0,30zł
- 1 zł
- 0,30 zł
- 0,30 zł
- 0,50 zł
- 0,50 zł
- 0,20 zł

• 1,50 zł

RAZEM: 11

zł/2 = 5,50zł