



# CHRUPIĄCE NUGGETSY



przepisy.pl



przepisy.pl

## Paluszki z kurczaka na ostro



 90 minut  2 osoby  Trudne

### Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- sos ostrygowy - 2 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie
- papryka - 1 łyżeczka
- curry - 0.5 łyżeczek
- chilli - 0.5 łyżeczek
- pieprz cayenne - 0.5 łyżeczek
- olej - 150 mililitrów
- sezam - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w paski i wrzuć do miski.
2. Sos ostrygowy i sojowy zmieszaj ze wszystkimi przyprawami i wlej do kurczaka.
3. Wszystko dokładnie wymieszaj i odstaw pod przykryciem do lodówki na kilka godzin.
4. Kurczaka wyjmij, obtocz w panierce z opakowania Fix i usmaż na złoto.
5. Ketchup i majonez wymieszaj z sosem z opakowanie Knorr. Paluszki z kurczaka na ostro podawaj posypane sezamem z sosem oddzielnie .

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Fingersy z kurczaka

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- piersi z kurczaka - 500 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 2 opakowania
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- płatki kukurydziane - 20 gramów
- ziarno słonecznika - 10 gramów
- ziarna dyni - 10 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 100 mililitrów
- olej roślinny - 150 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w długie paski szerokości 1 centymetra.
2. Zawartość Fixów Knorr połącz z ziarnami i pokruszonymi płatkami kukurydzianymi.
3. Pokrojonego kurczaka obtocz w rozkłóconym jajku z mlekiem i panieruj w przygotowanej mieszance.
4. Mięso usmaż na złoty kolor obracając je co jakiś czas.
5. Fingersy podawaj z dipem dołączonym do opakowania pomieszanym z majonezem i ketchupem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Nuggetsy z kurczaka z sosem tysiąca wysp



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filet z kurczaka - 600 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 3 sztuki
- mąka do panierowania
- olej do smażenia
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- woda - 3 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Filety pokrój w grube paski. Roztrzep jajka w misce.
2. Przygotuj dip według przepisu podanego na opakowaniu. Połącz go z Majonezem Babuni Hellmann's, Ketchupem Hellmann's Łagodnym i wodą.
3. Paski kurczaka najpierw obtocz w mące, następnie w jajku i na końcu w panierce Knorr.
4. Rozgrzej tłuszcz na patelni, smaż kurczaka na rumiano z każdej strony na wolnym ogniu, odsącz z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawaj gotowe nuggetsy z dipem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Nuggetsy z kurczaka ze słodką nutką



### Składniki:

- filet z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie
- płatki kukurydziane miodowe - 100 gramów
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 7 łyżek
- jogurt naturalny - 7 łyżek

 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Filety pokrój w paski o grubości 1,5 cm. Miód wymieszaj ze śmietaną i dodaj kurczaka. Marynuj około 2 godzin.
2. Dip z opakowania Knorr wymieszaj z jogurtem i Majonezem Babuni Hellmann's na gładki sos.
3. Rozdrobnij płatki kukurydziane i wymieszaj z panierką Knorr. Kurczaka wyjmij z marynaty i obtocz najpierw w jajku, potem w panierce, a następnie układaj na blasze wyłożonej pergaminem i piecz w temperaturze 180 °C około 15 minut. Nuggetsy podawaj ciepłe z wcześniej przygotowanym sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Nuggetsy z sosem tysiąca wysp



### Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 3 łyżki
- mleko - 100 mililitrów
- tłuszcz do smażenia - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 60 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 80 gramów

 15 minut  3 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w paseczki dowolnej długości. Kurczaka umieść w miseczce z mlekiem, a następnie przełóż do miseczki z panierką.
2. Panierowane kawałki usmaż w rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.
3. Zawartość drugiej części saszetki pomieszaj z 3 łyżkami wody, ketchupem i majonezem. Podawaj z usmażonymi nuggetsami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Nuggetsy z kurczaka

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona pokrojona w kostkę - 1 sztuka
- ogórek konserwowy pokrojony w kostkę - 2 sztuki
- mleko - 80 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- sos Tabasco - 0.5 łyżeczek
- olej do smażenia - 150 mililitrów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Jajko roztrzep w miseczce i wymieszaj z mlekiem. Panierkę (z szerszej części opakowania Fix Knorr) wysyp na płaski talerz.
2. Piersi opłucz, pokrój pod skosem w niewielkie plastry. Następnie zanurz w jajku i obtocz z obu stron w panierce.
3. W miseczce wymieszaj zawartość węższej części opakowania z majonezem, ketchupem, dodaj pokrojone ogórki, cebulę i sos tabasco – całość wymieszaj.
4. Kawałki kurczaka smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor kilka minut. Podawaj z przygotowanym sosem, frytkami i sałatką coleslaw lub mieszaną sałatą z dressingiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Nuggetsy z kurczaka w serze



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filety z kurczaka - 4 sztuki
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 3 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- ser żółty tarty - 50 gramów
- woda - 2 łyżki
- natka pietruszki - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Filety oczyść i umyj, następnie pokrój w średniej grubości plastry.
2. Ketchup Hellmann's Łagodny, Majonez Babuni Hellmann's, wodę i sos z opakowania Knorr połącz na gładką masę.
3. Ser żółty wymieszaj z panierką Knorr i natką pietruszki.
4. Pokrojone filety kurczaka obtocz w roztrzepanym jajku, a następnie w przygotowanej panierce.
5. Układaj na blasze wyłożonej pergaminem i piecz w temperaturze 180 °C 15 minut. Podawaj z sosem tysiąca wysp.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

## Nuggetsy z płatkami kukurydzianymi



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- biała ryba - 400 gramów
- Fix Nuggetsy z sosem tysiąca wysp Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- płatki kukurydziane - 100 gramów
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr**
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżeczek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżeczki
- olej roślinny - 100 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Rybę umyj, osusz i usuń ości. Następnie pokrój na paluszki o długości 4 centymetrów i posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
2. Płatki kukurydziane zmieszaj z zawartością Fixu Nuggetsy Knorr.
3. Roztrzep jajko w naczyniu. Maczaj w nim kawałki ryby, następnie panieruj w mieszance Fixu Knorr z płatkami.
4. Rybę smaź na rozgrzanym oleju do uzyskania złotego koloru. Po usmażeniu ułóż kawałki ryby na papierowych ręcznikach, żeby usunąć nadmiar tłuszczu.
5. Marchewkę i czerwoną paprykę pokrój w słupki. Przygotuj sos, znajdujący się w opakowaniu Fixu Knorr, mieszając go z ketchupem i majonezem.
6. Warzywa podawaj z rybą i sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)