



Ingredientai, pagrindinė dalis: Vištienos filė (vidinė) - 420 g, Šviežia raudona aitrioji paprika (arba malta paprika 1/2 šaukštelio) - 1 vnt., Česnakai - 3 skilt., Citrinų sultys - 45 ml, Malta kalendra - žiups., Kvietiniai miltai - 50 g, Kiaušiniai - 2 vnt., Malti džiovėsėliai - 70 g, Aliejus kepimui - 0.5 l, Druska - žiups.

Paruošimas

1. Iš vištienos filė išpjaustrykite sausgysles. Vištienos gabaliukus perpjaukite per pusę.
2. Česnakus nulupkite ir sutarkuokite. Pašalinkite aitriosios paprikos sėklas, papriką sumalkite.
3. Išspauskite citrinų sultis ir sumaišykite jas su česnakais, aitrąja paprika, maltomis kalendromis ir druska.
4. Šiuo marinatu užpilkite vištienos gabaliukus ir laikykite šaldytuve apie 1 valandą.
5. Kai mėsa išsimarinuos, giliame puode įkaitinkite aliejų iki 160-180 laipsnių temperatūros.
6. Vištienos gabalėlius apvoliokite miltuose, pamirkykite kiaušinio plakinyje ir apvoliokite džiovėsėliuose.
7. Apvoliotus vištienos gabalėlius meskite į karštą aliejų ir gruzdinkite 5-8 minutes, kol gražiai apskrus.
8. Išgriebkite ir sudėkite ant popierinio rankšluosčio, kad susigertų riebalai.
9. Patiekite su mėgstamu padažu.

Tomas (trumpas dosje):

28-ių metų teisininko Tomo hobis – virtuvė, kuri kartais jį veikia kaip savotiška meditacija po dienos darbų. Bet virtuvės šefu vyras nenorėtų būti, negerai kai hobis tampa darbu ir rutina, tada neliktų malonumo. Sąmojus mėgstantis vaikiną sako: „jei jau esi stambus, tai yra prievolė ir valgyt pačiam pasidaryt“. Valgyt Tomas daro nuo paauglystės, turėjo iš ko mokytis – mama ir močiutė puikios šeiminkės. Tomas jaučia prielankumą itališkai virtuvei. Jam, kaip ir italams,

maistas yra bendravimo būdas. Itin komunikabilus jaunas vyras kartais tiesiog prigamina skanių patiekalų ir prisikviečia draugų. Pats jis itin mėgsta miltinius gaminius – duoną, bandeles, makaronus. Bet laidoje jis pristatys vis tik mėsišką užkandį ir visai ne itališką. Tai bus traškūs ir aštrūs vištienos piršteliai su padažu. Jaunas vyras prisipažino, kad šį patiekalą kūrė draugei, kuri labai mėgsta kinišką traškią vištieną. Tomas bandė gaminti kinišką patiekalą, tobulino jį, kol išėjo meksikietiško stiliaus užkandis. Nors ir ne kinietiškas valgis, draugė jo paragavus liko be žado.

Vištienos pirštelių galite įsigyti tik iki spalio 15 dienos šiose Iki prekybos tinklo parduotuvėse:
PARDUOTUVĖS