

دونات مرغ خوشمزه ؛ فینگر فود متفاوت و آسان

11 شهریور 1404

دونات مرغ هم ظاهر قشنگی دارد و هم طعمش فوق العاده است. این فینگر فود خوشمزه را می توانید با انواع سس سرو کنید و به عنوان یک پیش غذا یا غذای اصلی خوشگل روی میز بگذارید.

مواد اولیه

سینه مرغ ۵۰۰ گرم
پیاز ۱ عدد
سیب زمینی ۱ عدد
پودر سوخاری ۳ قاشق سوپ خوری
نمک ۱ قاشق چای خوری
فلفل ۱/۴ قاشق چای خوری
پاپریکا ۱ قاشق چای خوری
پنیر موزارلا ۵۰ گرم
تخم مرغ ۲ عدد
پودر سوخاری ۱ پیمانه
روغن مایع به میزان لازم

طرز تهیه

یک سیب زمینی را پوست بکنید و چند تکه کنید و داخل غذاساز بریزید. پیاز را نیز داخل غذاساز بریزید. سینه مرغ را نیز تکه تکه کنید و همه مواد را با هم میکس کنید. مواد باید به شکل یک خمیر یکدست و لطیف در بیاید.

به خمیر به دست آمده، نمک، فلفل سیاه، پاپریکا، پودر سوخاری و کمی هم پنیر موزارلا اضافه کنید و دوباره مواد را داخل غذاساز میکس کنید.

حال باید مواد را به شکل دونات شکل دهیم.

کف یک سینی را خیس کنید و یک نایلون کف سینی پهن کنید که سینی سر نخورد. مواد را داخل قیف بریزید و به شکل حلقه در آورید و داخل سینی این کار را انجام دهید. قسمت هایی که حس می کنید خوب در نیامده را با یک وسیله یا دست خیس مرتب کنید.

سینی را ۳۰ الی ۶۰ دقیقه داخل فریزر بگذارید تا مواد خود را بگیرد.

دو عدد تخم مرغ را با همزن بزنید.

در یک ظرف دیگر پودر سوخاری نارنجی یا قرمز که نسبتا ریز است بریزید. دونات های فریزری را اول داخل تخم مرغ و سپس در پودر سوخاری بغلتانید. دونات های آماده شده را نیم ساعت داخل یخچال بگذارید و بعد از نیم ساعت آنها را سرخ کنید. دمای روغن خیلی بالا نباشد تا علاوه بر سرخ شدن مغزپخت هم بشوند. دونات ها را بیش از سرخ نکنید. البته حرارت را خیلی کم هم نکنید چون روغن زیادی به خود می کشند. نوش جان.

می توانید دونات ها را آماده کنید و هر زمان که فرصت کوتاهی برای آشپزی داشتید آن را از فریزر خارج کنید و سرخ کنید.