



Paistetut kananreidet - Kai Tod

Aineet: 10 kpl kananreisiä
4 dl riisijauhoa
4 dl vehnäjäuhoa
4 dl vettä
5 dl paistoöljyä
1 tl suolaa

Valmistus: 1. Suolaa kananreidet
2. Sekoita riisi- ja vehnäjäuhot keskenään. Lisää vettä vähän kerrassaan, ettei taikinasta tule paakkuista.
3. Lämmitä wok-pannu ja öljy. Kieritä kananreidet jauhoseoksessa. Paista niitä öljyssä puolelta toiselle käännellen kunnes ne ovat kypsiä.
4. Jaa lautasille. Nautitaan chilikastikkeeseen dippaillen.

www.superkokki.com