

Crispy Chicken

क्रिस्पी चिकन

Preparation: 5 mins.
 Cooking: 16 mins.
 Serves 5 Cal/Ser 170



Ingredients

500 gm small chicken legs, (5 drumsticks)
 1 egg, ¼ tsp salt, ¼ tsp red chilli powder
 ½ cup dry bread crumbs, see tip
 1-2 tbsp oil - to sprinkle
MARINADE
 2 tbsp oil or melted butter
 2 tsp garlic paste, 1½ tsp chilli powder
 1 tsp cumin seeds (jeera) powder
 2 tsp coriander (dhania) powder
 2" stick cinnamon (dalchini) - crushed to get 1 tsp powder
 1½ tsp salt

Method

1. Prick chicken with a fork all over. Mix all marinade ingredients. Add chicken. Keep covered for 4 hours or overnight in the fridge. Cover with a plastic wrap and microwave for 4 minutes.
2. Beat egg lightly with salt and red chilli powder.
3. Dip each chicken leg in egg and roll it in bread crumbs. Place chicken on the nonstick tawa placed on a low rack. Pour 1 tbsp oil or melted butter on the pieces and grill for 8 minutes.
4. Turn pieces and brush 1 tbsp oil. Grill for 4 minutes or till the chicken turns golden. Serve.

सामग्री

500 ग्राम चिकन की टाँगे, (5 ड्रमस्टिक)
 1 अंडा, ¼ छोटा च. नमक
 ¼ छोटा च. लाल मिर्च पाउडर
 ½ कप सूखे ब्रेड क्रम्ब, टिप देखें
 1-2 बड़े च. तेल - छिड़कने के लिए
मैरिनेड
 2 बड़े च. तेल या पिघला हुआ मक्खन
 2 छोटे च. लहसुन पेस्ट, 1½ छोटा च. लाल मिर्च पाउडर
 1 छोटा च. जीरा पाउडर, 2 छोटे च. धनिया पाउडर
 2" दालचीनी - 1 छोटा च. पाउडर बनाने के लिए दरदरा कूटें
 1½ छोटा च. नमक

विधि

1. चिकन को काँटे से सब तरफ से चुभोयें। मैरिनेड की सभी सामग्री मिलायें। चिकन डालें। 4 घंटे के लिए ढककर रखें या रात भर फ्रिज में रखें। प्लास्टिक रैप से ढककर 4 मिनट माइक्रोवेव करें।
2. नमक और लाल मिर्च पाउडर के साथ अंडे को हल्के से फेंटे।
3. हर चिकन की टाँग को अंडे में डुबोये और ब्रेड क्रम्ब पर रोल करें। चिकन को चिकने करे हुए नॉनस्टिक तवे पर रखें, 1 बड़ा च. तेल या पिघला हुआ मक्खन टुकड़ों पर डालें। तवे को लो रैक पर रखें और 8 मिनट तक ग्रिल करें।
4. टुकड़ों को पलट दें और 1 बड़ा च. तेल लगायें। 4 मिनट के लिए ग्रिल करें। परोसें।