

Kurczak a la KFC

Przepis dodany przez użytkownika avril



Filet z kurczaka w innej formie. Prosta rzecz, a smakuje wyśmienicie.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 1 kg
- mąka pszenna - 15 dag
- jajka - 3 szt.
- bułka tarta - 1 szkl.
- rozgniecione płatki kukurydziane - 3 szkl.
- przyprawa do kurczaka - 1 op.
- olej do smażenia - 1/2 l
- papryka ostra - 1 op.
- curry - 1 op.
- sól ziołowa -
- pieprz kolorowy -

Etapy przyrządzania:

1.



Kurczaka pokroić w paseczki, natrzeć solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka, ostrą papryką i/lub curry; przykryć i włożyć do lodówki na godzinę.

2.



Przygotować w osobnych naczyniach mąkę, jajka i płatki z bułką. Jajka rozkłócić, można dodać trochę vegety.

3.



Każdy paseczek kurczaka obtaczamy w mące, następnie w jajku, a na końcu w płatkach.

4.



Kawałki kurczaka wrzucać na rozgrzany olej i smażyć na złoty kolor (5-8 min.)

Jak podawać?

Niezdrowo, ale super dodatkiem są frytki, sos majonezowy i sałata:)

Uwagi:

W przepisie podane są całe opakowania papryki i curry, ale dodajemy je wg uznania.

