
Kurczak - skrzydełka (a la KFC) 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5878 razy.

- 1.Kup troche skrzydelek(podstawa)
- 2.Ugotuj w lekko osolone wodzie(15-20 min.)
- 3.W miedzyczasie na talerz wbij jajko,dodaj lyzke majonezu,dosyp:czubata lyzeczke soli, pol lyzeczki papryki ostrej,troche ziol(np.prowansalskich),lyzeczke curry,pol imbiru i czego tam lubisz....wybeltaj porzadnie.
- 4.Zmieszaj na talerzu bulke tarta z maka(3:1).
- 5.Skrzydelka trzeba na troche odstawic.
- 6.Wylamac czesc skrzydelka bez miesa.
- 7.Te czesci z mieskiem maczac w jajku i bulce.
- 8.A potem na patelni.
- 9.Smazyc w oleju z dodatkiem masla-tluszcz powinien zakrywac dno.
- 10.Gaz powinien byc maly.
- 11.Jesc,cmokac,lizac paluszki...
- 12.I napisac,czy smakowalo!!!!

From: "Kefir(P.L.)" <keva@polbox.com>

ja to robilam i mi nie wyszlo
Nadeslat(a):kitka 2006-08-10 11:08:04

Jak to jest kurczak z KFC to ja jestem Hamburgerem z Donald`sa
Autor tego przepisu chyba nigdy nie byl w KFC
Nadeslat(a):Usmiech <raszid@gmail.com> 2008-02-10 01:02:12