
Kurczak po amerykańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5264 razy.

1 kurczak,

1/2 l mleka,

1 ząbek czosnku,

tymianek lub bazylia,

sól, pieprz,

3/4 szklanki mąki,

papryka w proszku,

1 i 1/2 szklanki oleju,

1/2 kostki masła

Kurczaka umyć , włożyć do miski, zalać mlekiem wymieszanym z czosnkiem, tymiankiem i solą, odstawić na 6 godz. Mąkę, sól, pieprz i paprykę wsypać do foliowej torebki. Olej podgrzać w garnku lub na patelni z pokrywą, dodać masło, mocno podgrzać . Kurczaka osączyć , podzielić na kawałki, wkładać każdy do torebki z mąką, wstrząsnąć kilka razy. Kłaść na gorący tłuszcz, przykryć , smażyć ok. 8-10 min, obrócić , przykryć , smażyć przez 12 min. Osączyć z tłuszczu. Podawać z frytkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>