
Kurczak - skrzydełka (a la KFC) 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5686 razy.

Panierka KFC jest opatentowana tajemnica Pulownika Sandersa i jego firmy. Bardzo się chwala tym "21 secret ingredients".

Nikt ich jeszcze nie podrobił, ale ogólnie można dojść blisko następująco: pół szklanki maki łyżka czerwonej papryki łyżka vegety (czy to tak się nazywa? taki rosółek sproszkowany) łyżeczka soli pół łyżeczki pieprzu łyżeczka mieszanki ziółowej (tymianek, oregano, rozmaryn, majeran)

Kure pokroić na kawałki, umyć i trochę osuszyć, ale powinna być dość wilgotna. Do dużego worka plastikowego wrzucić przyprawy i maki, wymieszać. Dodać kure i podrzucając w tym woreczku, mieszać aż się wszystkie kawałki dobrze pokryją mieszanką.

W dużym, ciężkim garnku lub patelni rozgrzać 1 cm oleju. Na to układać kure, zmniejszyć ogień i smażyć po obu stronach, aż w najgrubszym miejscu będzie biała. Ja przykrywam patelnię siatką, aby nie przyskalo, i na tę siatkę kładę jeszcze kawałek ręcznika papierowego.

Najlepsze, gdy podawane z jakimś surowką.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Osobście uważam, że jeśli podchodzi Ci kurczak z KFC, to wystarczy spróbować z "Chrupiącym Kurczakiem" z Kamisu. Efekt jest zbliżony. Polecam jednak spróbować użyć jako "środką panierującego" lekko pokruszonych płatków kukurydzianych. Efekt jest super, zwłaszcza jeśli użyjesz płatków z miodem, które genialnie się komponują z ostrą papryką i innymi "spice"ami.

Pozdrawiam

From: waszek <waszek@pov.com.pl>