
prawdziwe KFC

Dodano: 2004-12-10 15:21:19

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4131 razy.

Kawalki kurczaka, jeśli mają to być nozki bądź udka radzę je wcześniej upiec (lub ugotować) do marynaty:

tabasco

sól

papryka (może być ostra)

olej

zamiast soli może być vegeta lub inna przyprawa tego typu w proszku

do panierki:

mąka pszenna

proszek do pieczenia

sól (lub vegeta)

jajka

woda

Kurczaka zamarynować przez noc, (albo dzień jeśli będziecie go jeść w nocy:))

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą

Jajka zmiksować z wodą i odrobiną mąki,

Upać kać kurczaka w tym jajku i wrzucać do mąki, zwracając uwagę na to by był dokładnie pokryty mąką (im dłużej panierujemy tym więcej farfocli powstaje w mące (i właśnie o to chodzi))

NIE DOCISKAC PANIERKI (TO NIE SCHABOWE!!!)

Smażyć na głębokim oleju jakieś 7-8 minut albo do uzyskania złotego koloru.

Z wyjątkiem stosunku proszku do mąki (łyżeczka na 500 g mąki)

nie podaję proporcji, ludzie się różnią tak jak i kurczaki....

Nadesłał: Uciekający kurczak <m.a.r.i.o@interia.pl>

ok

Nadesłał(a): iijjh 2006-04-13 20:04:22