
Kurczak - Southern Fried Chicken

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4050 razy.

2 kurczaki do pieczenia po ok. 900 g. kazdy, podzielone na male kawalki

8 lyzek przesianej maki

sol

1/2 lyzeczki cynamonu

szczypta mielonych gozdzikow

6 lyzek oleju slonecznikowego

100 g. masla

3 dl slodkiej smietanki

Kawalki kurczaka osuszyc papierem. Zmieszac make z cynamonem i gozdzikami. Wsypac to duzej torby papierowej lub plastkowej, wlozyc tam kawalki kurczaka, dobrze wytrzasnac, az sie pokryja maka, i wyjac otrzepujac z nadmiaru maki, ktory pozostawiamy. Olej i maslo rozgrzac w duzym plaskim garnku. Kawalki kurczaka obsmazyc na ostrym ogniu, az nabiora ze wszystkich stron zlocisto-brazowego koloru. Zmniejszyc ogien i dusic dalej kurczaka, ok. 1/2 godz. az bedzie miekki. Od czasu do czasu polewac tluszczem z dna garnka. Po usmazeniu kurczaka wyjac i trzymac cieplo, zeby nie wystygl. Pozostala make mieszamy z tluszczem po smazeniu, dolewamy troche wody i smietanke, gotujemy na malym ognie i mieszamy ok. 5 minut, az powstanie gesty sos.

Sos podajemy do kurczaka w sosjerce.

Smacznego,

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)