



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kurczęta smażone

Podawać z młodymi ziemniakami i mizerią, sałatą
głowiastą ze śmietaną, z kompotem lub z borówkami.

Składniki:

- kurczęta, 5 szt.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 6 dag
- jajka, 3 szt.
- bułka tarta , 10 dag
- smalec, 10 dag
- masło, 4 dag
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Wybierać kurczęta sześciotygodniowe, małe, lecz tuczone. Kurczęta oskubać zanim ostygną; wytrzeć otrębami, opłukać starannie. Odjąć nóżki, szyję, kurczęta sprawić, oddzielić wątróbkę i żołądek. Kurczęta nasolić przed sporządzeniem, włożyć do miski na jakiś czas, aby mięso przeszło solą. Każde kurczę przepołować wzdłuż, osuszyć w czystym płótnie. Skrzydełka wykręcić, założyć na grzbiet, zatknąć za nie żołądek i wątrobę, nóżki podciągnąć w górę. Nadciągnąć skórę brzucha, w każdej połowie zrobić małe przecięcie w poprzek, nóżki założyć za skórę i opuścić ją pod skórę do normalnego położenia. Każdą połówkę dokładnie omączyć. Zanurzyć w jajach, osaczyć, zanurzyć w bułce tartej, ułożyć na suchej stolnicze i panierowanie dobrze przycisnąć ręką, aby się przykleiło. Rozgrzać tłuszcz na głębokiej patelni, włożyć kurczęta, smażyć na średnim ogniu, uważając, by je dobrze dosmażyć (można je po usmażeniu włożyć na chwilę do gorącego piekarnika, ale uważać, aby nie przesuszyć). Masło lekko zrumienić. Usmażone kurczęta wyłożyć na długi półmisek, skropić zrumienionym masłem, przybrać zieloną pietruszką.

