



Tekst i zdjęcie: **1999maciej100** - Kuchcik (105)

Skrzydełka ala KFC

Składniki: 4 skrzydełka kurczaka jedno jajko łyżka masła sól, curry, ostra papryka mąka, mleko, olej bułka tarta, płatki kukurydziane

Stopień trudności: Trudne

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

Sposób przygotowania:

Skrzydełka moczyć około 45-50 minut w wodzie z dodatkiem soli. W międzyczasie wymieszać jajko z dodatkiem mleka i przypraw (curry, ostra papryka, sól). Ilość przypraw, jaką użyjemy zależy od naszego gustu i od tego jak ma być ostry kurczak. Na talerzu należy wymieszać mąkę i bułkę tartą w proporcji 1:3 z łyżką rozdrobnionych płatków kukurydzianych. Części ze skrzydełek, które nie mają mięsa wyrzucić. Pozostałe odsączyć z wody. Następnie maczać w bułce tartej z mąką a potem w jajku z przyprawami i na koniec jeszcze raz w bułce z mąką. Pamiętaj aby na kawałkach kurczaka było dużo panierki! Następnie w wysokim naczyniu (np. wysokiej patelni) rozgrzej olej z dodatkiem masła. Masło doda aromatu. Gdy tłuszcz się rozgrzeje, włóż do niego panierowane skrzydełka. Pamiętaj, oleju musi być tyle, aby mięso było całe zanurzone! Smażyć do uzyskania złotawego koloru. Smacznego. Zamiast na patelni skrzydełka można usmażyć w frytkownicy.

