

kurczak w cieście

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczak -

Etapy przyrządzania:

1.



Udka i pałki kurczaka najpierw moczymy w mleku, po godzinie wyjmujemy, osuszamy, solimy i pieprzymy – można użyć do przyprawienia ziół, które lubimy, ja na przykład bardzo chętnie do każdego kurczaka dodaję curry.

Robimy ciasto: 20 dkg mąki łączę z dwoma żółtkami, 2 łyżkami oleju, i dodaję wody, aby ciasto nie było za gęste, na koniec łączę z ubitą z białek pianą – ciasto powinno mieć konsystencję bardzo gęstej śmietany – można wsypać szczyptę curry, które nada ciastu ciekawy aromat i piękny złoty kolor.

Rozgrzewamy w rondlu lub wysokiej patelni tyle tłuszczu, aby kurczak był w nim zanurzony przynajmniej do połowy – nazywa się to smażenie w głębokim tłuszczu.

Przed obtoczeniem kawałków kurczaka w cieście obsypuje je mąką (aby ciasto w czasie smażenia nie spływało) i wkładamy na rozgrzany tłuszcz, smażymy na złoto z obydwu stron