

Kurczak smażony w cieście

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kurczak smażony w cieście

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 kurczaki o wadze 75 dag każdy, 2 łyżeczki soli -
- 1/4 łyżeczki pieprzu, 1 i 1/2 szklanki mąki, -
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, -
- 1/2 łyżeczki soli, 1 jajo, -
- 1/2 szklanki wody, tłuszcz do głębokiego smażenia -
- 1 szklanka borówek lub żurawiny do mięsa -
- 1/2 szklanki przecieru z jabłek -

Etapy przyrządzania:

1. Kurczaki podzielić na porcje, posypać dwoma łyżeczkami soli, pieprzem i 3 łyżkami mąki. Pozostałą mąkę, proszek do pieczenia i sól przesiać do miski. Jajo roztrzepać z wodą. Mieszając mąkę wlać wodę z jajkiem, ubić do połączenia na gładkie ciasto. Porce kurczaka zanurzyć w cieście, kłaść po 2-3 kawałki na rozgrzany głęboki tłuszcz, smażyć na złoty kolor, przełożyć do brytfanny, smażyć dalsze porcje.

Wstawić pod przykryciem do piekarnika o temperaturze 180°C, piec 30 minut. Zdjąć pokrywę na 10 minut przed zakończeniem pieczenia. Borówki lub żurawiny wymieszać z przecierem, zagrząć. Kurczę podawać z gorącymi borówkami.

