

Kuřecí strips KFC

Kategorie: [Maso](#)

Autor: luciana.balazova



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí prsa bez kosti 500 g
- Mléko 2 cl
- Voda 2 cl
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka na obalování 1 miska
- Olej na smažení 1 hrnek
- Mletá paprika pálivá 1 lžička
- Česnekové koření 0.5 lžička
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Steakové koření 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 lžička
- Šalvěj 0.5 lžička
- Tymián 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Rozmarýn 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 5

Postup:

Směs na obalování:

Do misky vsypeme: 1/2 lžičky česnekového koření, ručně drcený pepř dle chuti, špetku muškátového oříšku, 1 lžičku steakového koření a sladké papriky, špetka soli, 1/2 lžičky šalvěže, rozmarýnu a tymiánu a nakonec mouku na obalování dostatečné množství.

(Kdo má rád pálivé, může přidat 3/4 lžičky pálivé papriky nebo trochu chilli)

Do další misky vsypeme jemně osolenou hladkou mouku.

Těstíčko:

Vejce rozšleháme přidáme mléko dle chuti + vodu ve stejném poměru jako mléko (důležité zachovat poměr vody a mléka) a zahustíme okořeněnou moukou.

Příprava masa:

Kuřecí kousky omyjeme a připravíme na obalování (můžou to být kuřecí prsa nakrájené na kousky, křídélka, stehýnka s kostí i bez).

Nakrájené kousky masa okořeníme připravenou směsí koření.

1 ČÁST

Obalíme v mírně osolené mouce.

2. ČÁST

Vložíme do těstíčka z vajec, mléka a vody.

3. ČÁST

Nachystáme si papírový sáček, do kterého nasypeme mouku se směsí koření.

Postupně tam vhazujeme kuřata a třeseeme. (Docílíme křupavosti.)

4. ČÁST

Obalené kuřátka vložíme na rozpálenou pánev a pečeme dozlatova.

Podáváme se zeleninovým salátem či jinou přílohou.

Dobrou chuť.