

SMAŻONY MARYNOWANY KURCZAK

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 10 września 2007 21:47 -

1 cały usmażony poporcjowany kurczak, 6-8 szklanek tłuszczu roślinnego do smażenia
MARYNATA : 4 szklanki wody, 1 łyżka stołowa soli, 1/2 łyżki stołowej glutaminianu sodu
PANIERKA : 1 jajko, ubić, 1 szklanka mleka, 2 szklanki mąki, 2 i 1/2 łyżeczki soli, 1/2 łyżeczki pieprzu, 1/2 łyżeczki glutaminianu sodu

Obrać kurczaka ze skóry i tłuszczu. Podgrzać tłuszcz na patelni do 350 °C.

Wymieszać wodę, sól i glutaminian na marynatę w dużej misce. Włożyć tam kurczaka na 20 minut. Parę razy go poobrać w tej marynacie.

W średniej misce wymieszać ubite jajo i mleko. W innej średniej misce wymieszać pozostałe składniki panierki (mąkę, sól, pieprz, glutaminian)

Jak się kurczak zamarynuje, to go trzeba położyć na papierowym ręczniku, żeby nadmiar wody odciekł. Jeden kawałek kury wytarzać w tej mące z dodatkami, później w jaju z mlekiem i znowu w mące z dodatkami. Upewnić się, że kurczak jest wypanierowany obficie. Ułożyć kurczaka w stosik na talerzu do czasu, aż wszystkie części będą wypanierowane.

Wrzucić kawałek kury do gorącego oleju. Smażyć pół kurczaka na raz (4 kawałki) przez 12-15 minut, lub do czasu, aż się zrobi złoty. Kawałki poruszyć w połowie czasu, aby się usmażyły równomiernie. Wyjąć kurczaka na papierowy ręcznik do osączenia tłuszczu - na około 5 minut przed jedzeniem.

Podobno tak kiedyś robili w KFC, zanim zastąpili większość chemią.

Przepis z sieci