

Kurczak w puszystym cieście naleśnikowym



Autor: **Anwen**
Przepisów: **14** Ocena: **195**



3-4 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Podwójna pierś z kurczaka
- Duże jajko
- Mleko - 1/2 szklanki
- Mąka pszenna - 1 szklanka do ciasta + 1 szklanka do panierki
- Sól - 1 łyżeczka
- Papryka słodka - 1/2 łyżeczki do ciasta + 1 łyżeczka (do marynaty)
- Pieprz cayenne - 1/2 łyżeczki do ciasta + 1/2 łyżeczki (do marynaty)
- Zioła włoskie - 1 łyżeczka
- Czosnek granulowany - 1 łyżeczka (do marynaty)
- Sos sojowy - 1 łyżka (do marynaty)
- Skrobia kukurydziana - 3 łyżki
- Olej rzepakowy do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka pokrój na kawałki dowolnej wielkości. Możesz wykorzystać również udka lub skrzydełka. Włóż je do miski i posyp przyprawami do marynaty. Wymieszaj tak, aby przyprawy obtoczyły wszystkie kawałki. Odłóż mięso do zamarynowania (im dłużej tym lepiej, minimum na godzinę).
- 2 W misce przygotuj ciasto - połącz jajko z mlekiem, dodaj przyprawy, mąkę i dokładnie wymieszaj. Do miski włóż kurczaka i zamieszaj, tak aby ciasto pokryło wszystkie kawałki. Następnie przełóż kawałki do miski z mąką i, potrząsając naczyniem, obtocz w niej całego kurczaka. Teraz wystarczy smażyć go na głębokim tłuszczu, tak aby panierka się zarumieniła. Olej powinien być nie za gorący, ponieważ wtedy panierka się spali, a kurczak będzie surowy dlatego polecam wypróbować temperaturę na jednym kawałku.

Twoje notatki do przepisu: