

skrzydełka z kurczaka a'la KFC



Autor: **Jersey04**
Przepisów: 1 Ocena: 2

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne



Składniki:

- zwykła mąka, pieprz, sól, przyprawa ostra grilowa, ząbek czosnku, skrzydełka, 2 szklanki mąki, szczypta soli i pieprzu, łyżka st
- Jedna zwykła reklamówka do której wsypie się mąkę , 2 szklanki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć i porządnie wyczyścić. Przyprawić mięso solą i pieprzem oraz przyprawą grilową (można zamiast przyprawy grilowej dodać ostrą paprykę). Pokroić ząbek czosnku w bardzo drobną kostkę i dokładnie wymieszać z kurczakiem.
- 2 Do reklamówki wsypać mąkę (jeśli nie masz mąki może być też bułka tarta) wtedy kurczak będzie bardziej chrupiący. Włożyć kurczaka dzieląc go na takie porcje aby od razu zmieściły się do garnka (można robić także we frytkownicy).
- 3 Do garnka wlać olej i rozgrzać go. Włożyć obtoczonego kurczaka i smażyć pod przykryciem na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: