

Kurczak a'la Kentucky

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min.+ 2-3 godziny marynowanie kurczaka

Liczba porcji: 4

Czas smażenia: 5 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: 500 g filetów z kurczaka umyć, osuszyć, podzielić na podłużne kawałki po ok. 30-40 g. Posypać solą i pieprzem, włożyć do miski.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż. Wsypać składniki panierki: 150 g mąki pszennej, 1 pełną łyżeczkę drobnej soli, 1 łyżeczkę słodkiej mielonej papryki, 1 łyżeczkę czosnku granulowanego, 0,5 łyżeczki curry, szczyptę ostrej papryki (do smaku). Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, panierkę przełożyć na głębszy talerz lub miseczkę.

Krok 4 - Przygotować ciasto: do naczynia miksującego z nożem wsypać 2 łyżeczki czosnku granulowanego, 1 łyżeczkę mielonej słodkiej papryki, 1 łyżeczkę curry, 1 czubatą łyżeczkę suszonego majeranku, 1 łyżeczkę suszonego tymianku, 1 łyżeczkę suszonego estragonu (opcjonalnie), 1 pełną łyżeczkę drobnej soli, 0,5 łyżeczki pieprzu.

Krok 5 - Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 8.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać 240 g mąki pszennej, 120 g mąki kukurydzianej lub ziemniaczanej, wlać 400 g wody. Zamknąć pokrywę z zamkniętą

zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, ciasto wlać do miski z pokrojonym kurczakiem, dokładnie wymieszać, przykryć miskę i wstawić do lodówki na 2-3 godziny.

Krok 8 - Do niedużego garnka lub głębokiej patelni wlać 1 litr oleju (lub więcej – jak do smażenia głębokiego), rozgrzać do temp ok 180°C.

Kawałki kurczaka obtoczone w panierce wkładać do gorącego oleju, smażyć przez ok. 5 minut na złoty kolor.

Krok 9 - Podawać natychmiast jako danie obiadowe np. z frytkami, puree z warzyw czy surówką.