

# Nejrychlejší kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kuře  
mouka hladká  
sladká paprika  
sůl  
pepř  
tuk na smažení

## Postup

Kuře omyjeme, osušíme, naporcujeme, osolíme, opeříme. V misce rozmícháme hladkou mouku se sladkou paprikou až vznikne růžový prášek. V této směsi obalíme porce kuřete a smažíme ve fritovacím hrnci dokřupava (při 170 °C). Nejlepší příloha je chléb nebo pečivo, mísa zeleninového salátu a dressing podle chuti