

Smažené jarní kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 menší kuře
0,5 lžičky mleté sladké
papriky
2 vejce
50 g hladké mouky
strouhanka
tuk na smažení
sůl

Postup

Kuře rozčtvrtíme, stehýnka a křídla nařízenme v kloubech a porce částečně vykostíme. Stáhneme kůži a dáme ji s kostmi i vnitřnostmi a zeleninou vařit do polévky. Čisté porce trochu naklepeme, potřeme solí a mletou paprikou. Obalujeme v hladké mouce, vejcích rozšlehaných s 2 lžícemi vody a ve strouhance. Smažíme v menším kastrůlku (s vysokou hladinou tuku) 15-20 minut, zpočátku prudce a potom zvolna.