

Kfc podle mistra Rebensteigera

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 1 celé kuře bez drobů

1 šálek mouky

1 lžíce soli

1 lžička papriky

1 lžička drcené šalvěje

1 špetka černého pepře

1 špetka bílého pepře

1 špetka cayenského pepře

1 špetka zázvoru

1 špetka česnekových granulí

1 špetka celerové soli nebo na špičku nože mletých celerových semínek

na špičku nože mletého hřebíčku

koriandru

skořice

oregána

tymiánu

majoránky a bazalky

olej na smažení (sojový či řepkový)

2 celá vejce

šálek kyselého mléka

Postup

Postup přípravy: Kuře nasekáme na kousky. Klasický způsob je na 9 kusů, první je zadek s biskupem a kusem páteře vykrojený ze slepice ve tvaru V, zbytek kuřete, rozpůlený podle hrudní kosti je nasekán na přibližně stejné kousky: křídélko s kouskem prsíček, zbytek prsíček a noha překrojená v kloubu. Kusy naházíme do kyselého mléka s vejci a promícháme tak, aby slepičí kousky byly dobře pokryty. Rukou nebo sítkem vylovíme a vložíme do misky s moukou s kořením. Pak maso přikryjeme okořeněnou moukou a opatrně promícháme, aby se na maso vytvořila poměrně silná kůrka z okořeněné mouky. Přebytkovou mouku oklepeme a maso vkládáme do oleje ve smažiči, předehřátým na 180 °C. Kousky musí být v oleji volně, nesmí se dotýkat, jinak se spečou dohromady a neprovaří. Smažíme asi 10 minut, až je kuře propečené ke kosti. Olej necháme odkapat zpět do smažiče a zbylý tuk z kuřete odsajeme papírovým ubrouskem. Pokud nemáte smažič s termostatem těžký, nejlépe poslouží litinový kastrol na mírném ohni postačí.