

Smažená kuřecí křidélka kfc (obr.)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

1 kg kuřecích křidélek
2 lžice vegety
0,5 sklenky kukuřičných lupínků
0,5 sklenky hladké mouky
1 vejce
1 lžička sladké papriky
1 lžička pálivé papriky
1 lžička mletého kmínu
bazalka
tymián
rozmarýn
sůl
cayenský pepř
mletý černý pepř
5 lžiček mléka
olej na smažení

Postup

Z křidélek odřízneme konce a kukuřičné lupínky rozdrtíme. Křidélka 10 minut povaříme ve vodě, do které jsme přidali vegetu. Mezitím z ostatních surovin smícháme husté těstíčko. Křidélka vyjmeme z vody a necháme vystydnout. Studená je namáčíme do těstíčka a smažíme ve vysoké vrstvě oleje dozlatova.

Poznámka

(Měl by to být originální recept z KFC, ale neručím za to!)

