

Kfc kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 plátky kuřecích prsíček
350-500 ml podmásli nebo bílý jogurt
150 g hladké mouky
0,5 lžičky soli
0,5 lžičky sladké papriky
1 lžička steakového koření
0,5 lžičky pepře
1 lžička sušeného česneku
0,5 lžičky koření Gyros
0,5 lžičky grilovacího koření
kukuřičné lupínky (Korn Flekes)

Postup

Kuřecí porce ponoříme do podmásli či jogurtu

necháme 2-3 hodiny odležet

Mouku smícháme se všemi přísadami a odkapané kousky masa obalíme v ochucené mouce (maso nesolíme)
(Kukuřičné lupínky rozdrtíme a přidáme do mouky)

Smažíme na oleji

Příloha: bramborová kaše či dle fantazie