

Kuře kfc

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4 plátky kuřecích prsíček

400 ml podmáslí

150 g mouky

1,5 lžičky soli

1 lžička sladké papriky

0,5 lžičky pepře

0,5 lžičky sušeného česneku

1 lžička steakového koření

špetka strouhaného muškátového oříšku

Postup

Kuřecí porce ponoříme do podmáslí, necháme uležet 2–3 hodiny a několikrát obrátíme. Smícháme mouku s ostatními přísadami a okapané kousky masa obalíme v ochucené mouce.

Smažíme na oleji na 180 °C. Kuře podáváme s hranolkami a tatarskou omáčkou.